

カラダにオイシイ、キットトイ。

Kitto

# プリ・ジュワット職人<sup>®</sup>

PURI JYUWATTOSYOKUNIN

リン酸塩を使わず、プリッとジューシーにお肉のタンパク質を結着。  
様々な肉加工メニューで、ワンランク上の美味しさを実現します。



食品添加物 酵素・結着剤製剤 業務用

# お肉をもっと、美味しく「つなぐ」。

## リン酸塩不使用 & 美味しさも追求したひき肉用製剤

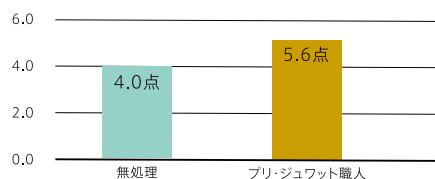
プリ・ジュワット職人は通常の結着剤とは異なり、リン酸塩を一切使用していません。

植物由来の酵素がビタミンCに作用し、変化したビタミンCが

お肉のタンパク質をしっかりと結合します。

### ■ 噛みごたえUP!

酵素とビタミンCの力でお肉の弾力感がアップし、プリっとした食感に仕上げます。



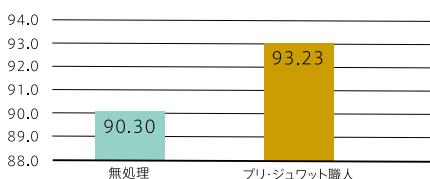
官能評価による「弾力感」の評価  
無処理を「4」として  
1(非常に悪い)～4(普通)～7(非常に良い)で評価しました。

### ■ お肉の臭みも軽減！

果実由来の成分によって、畜肉臭を軽減します。

### ■ 歩留まりUP!

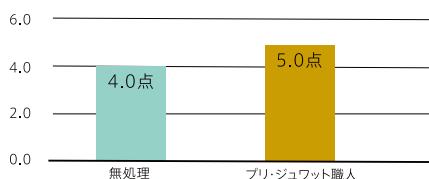
肉中の水分を保持するため加熱後の歩留まりが向上します。



プリ・ジュワット職人5%水溶液を挽肉に加えて混合したのち、ソーセージとして充填し歩留まりを測定しました。

### ■ ジュワっと感UP!

酵素、ビタミンC、果実由来成分の相乗効果によりジュワっと感がUPし、美味しく仕上がります。



官能評価による「ジューシー感」の評価  
無処理を「4」として  
1(非常に悪い)～4(普通)～7(非常に良い)で評価しました。

### ■ タレ・調味料との併用もカンタン！

分散性が高いため、タレや調味料と合わせてご使用頂けます。

#### ■ 対象料理・用途/ひき肉



ソーセージ



つくね



シウマイ



餃子

#### ■ 使用例(ソーセージの場合)



#### プリ・ジュワット職人添加

水にプリ・ジュワット職人5～10%を混合し、お肉に対して10%量を添加してください。



## プリ・ジュワット職人<sup>®</sup>

PURI JYUWATTOSYOKUNIN

- 形状: 粉末
- 賞味期限: 製造日より未開封1年(要冷蔵10°C以下)
- 荷姿: 10kg(1kg × 10袋/ダンボール)
- 食品に使用した場合の表示例: 活性が残存する場合…pH調整剤、ビタミンC(もしくはV.C)、酵素  
活性が残存しない場合…pH調整剤、ビタミンC(もしくはV.C)

■ 使用上の注意: 加工食品原料にのみご使用ください。開封後は密封し、お早めにお使いください。

#### ●販売者

カラダにオイシイ、キットイ。



株式会社キティー  
103-0023 東京都中央区日本橋本町1-6-1 丸柏タマビル 4F  
<https://kitii.co.jp>

#### ●サンプル・お問い合わせは下記へ

キット、出来る。

