

カラダにオイシイ、キッティイ。

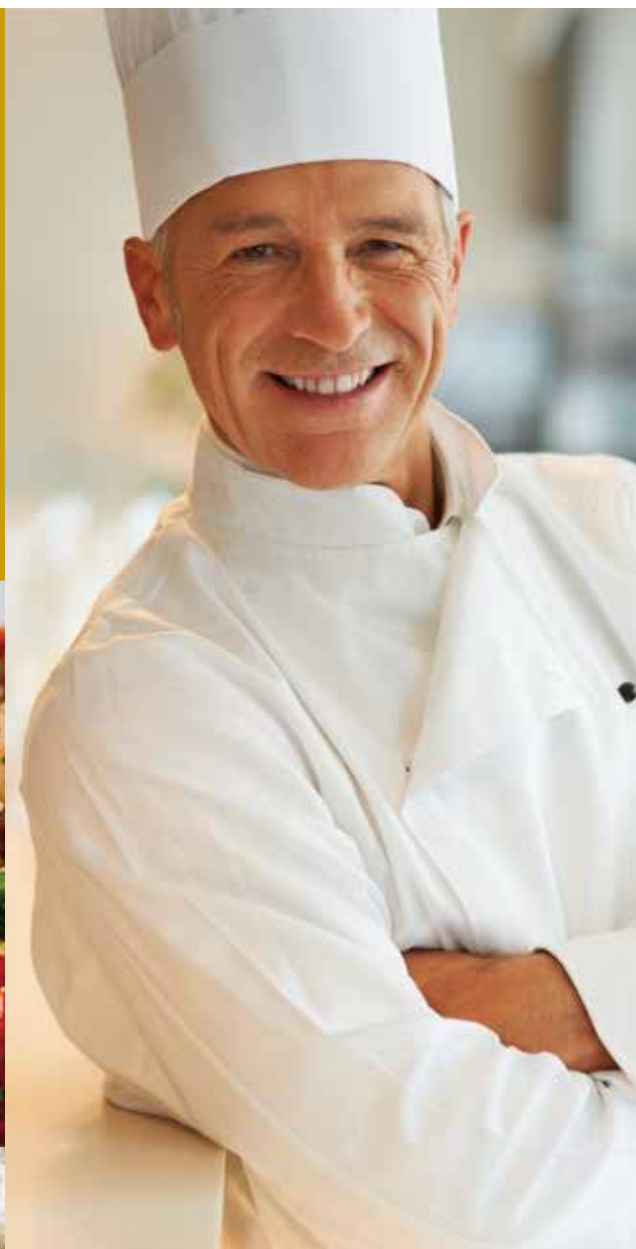
**Kitiñ**

# やわらか職人<sup>®</sup>KM

**YAWARAKASYOKUNIN KM**

レトルト調理の悩みを解決!加圧調理時の食感低下を抑え、  
保形性の維持に効果を発揮する製剤です。

自然な食感、  
だから  
おいしい。

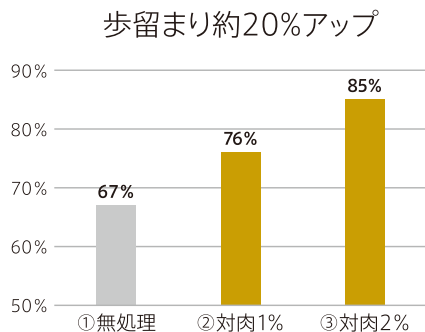


食品添加物

食肉・魚介用品質改良剤製剤 業務用

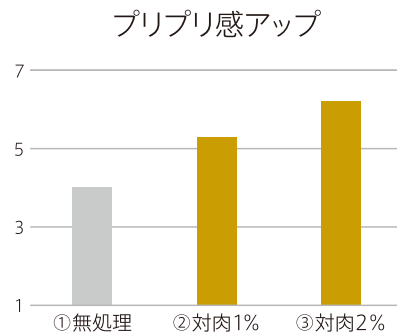
# 加圧加熱調理時の身の縮みを抑え、 素材本来の食感を保つことができます。

レトルト時の離水を抑え、  
歩留まりが向上



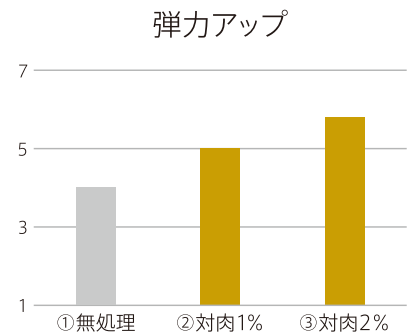
エビをやわらか職人KM対肉1%及び2%で1時間タンブリング後、1時間静置し、一時加熱後、121℃10分間レトルト処理を行いました。

保水をすることでレトルト時の  
パサつきを抑えることが可能



官能試験による『プリプリ感』の評価  
エビをやわらか職人KM対肉1%及び2%で1時間タンブリング後、1時間静置し、一時加熱後レトルト処理を行いました。無処理を「4」として、  
評点法：1（非常に悪い）～4（普通）～7（非常に良い）で評価しました。

保形性に優れているため  
エビらしい自然な食感を維持



官能試験による『弾力感』の評価  
エビをやわらか職人KM対肉1%及び2%で1時間タンブリング後、1時間静置し、一時加熱後レトルト処理を行いました。無処理を「4」として、  
評点法：1（非常に悪い）～4（普通）～7（非常に良い）で評価しました。

## やわらか職人<sup>®</sup>KM

YAWARAKASYOKUNIN KM

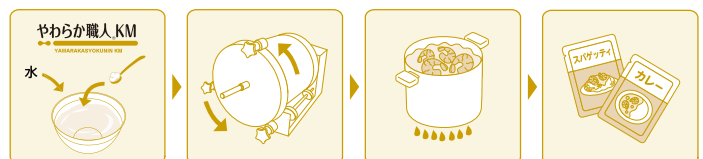
- 対象食材 / 魚介(エビ、イカ、魚等) 畜肉(牛・豚・鶏・羊・ホルモン等)
- 調理方法 / 加圧調理・レトルト、焼く、煮る、揚げる、蒸す等



- 形状: 粉末
- 賞味期限: 製造日より未開封1年(要冷蔵)
- 荷姿: 10kg(1kg×10/ダンボール)
- 食品に使用した場合の表示例:  
＜酵素が失活していない場合＞pH調整剤・酵素  
＜酵素が失活している場合＞pH調整剤

- 使用上の注意: 加工食品原料のみにご使用ください。  
開封後は密封し、速やかにご使用ください。  
衛生上、一度使用した水溶液は再使用しないでください。

### ■ 使い方



**タンブリング**  
3～4%を水に混合  
目安時間: 20分～1時間  
粉末使用量目安: 対肉1%使用  
または

**浸漬**  
3～4%を水に混合  
目安時間: 1時間～2時間  
粉末使用量目安: 対肉2%使用

**一次加熱調理**  
焼く・蒸す・煮る  
などの通常の  
加熱調理工程

**レトルト加熱調理**  
レトルトなどの  
加圧加熱殺菌  
処理等の調理

※パウルなどを使用し、攪拌できるような状態で  
浸漬することでさらに効果を発揮できます。

●販売者

●サンプル・お問い合わせは下記へ

カラダにオイシイ、キツイイ。

Kitii

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>

キット、出来る。

