

カラダにオイシイ、キットイ。

Kitiñ

やわらか職人[®]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。

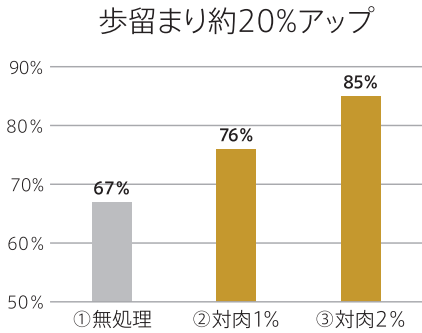


食品添加物

食肉・魚介用品質改良剤製剤 業務用

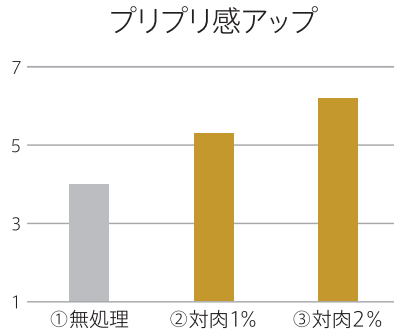
加圧加熱調理時の身の縮みを抑え、 素材本来の食感を保つことができます。

レトルト時の離水を抑え、
歩留まりが向上



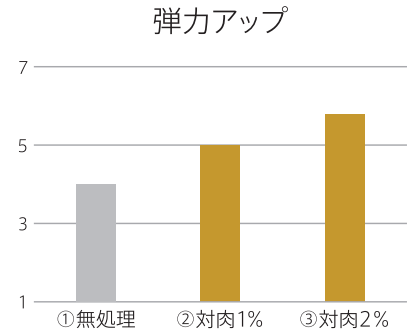
エビをやわらか職人KM対肉1%及び2%で1時間タンピング後、1時間静置し、一時加熱後、121℃10分間レトルト処理を行いました。

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時間タンピング後、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時間タンピング後、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[®]KM

YAWARAKASYOKUNIN KM

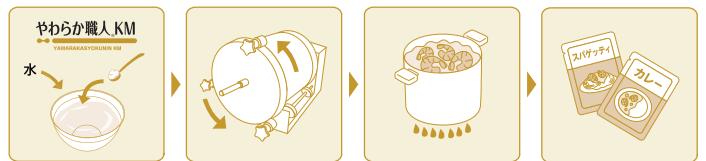
- 対象食材 / 魚介(エビ、イカ、魚等) 畜肉(牛・豚・鶏・羊・ホルモン等)
- 調理方法 / 加圧調理・レトルト、焼く、煮る、揚げる、蒸す等



- 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



タンピング
3～4%水溶液
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%水溶液
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

※バブルなどを使用し、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

カラダにオイシイ、キットイイ。

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

●サンプル・お問い合わせは下記へ

キット、出来る。

