株式会社キティー　ニュースリリース

畜肉軟化剤を用いた前処理がレトルト殺菌後の

バナメイエビの食感に及ぼす影響

―第６６回日本食肉科学界大会にて発表―

2025 年 6 月 20 日（金）に麻布大学 百周年記念ホールで開催される第 66 回日本食肉科学会大会におきまして以下のテーマについて研究発表を行います。

【概要】

本発表ではレトルト食品の食感低下を抑える食肉・魚介用品質改良剤製剤として販売しております、やわらか職人 KM（加圧調理対応）を用いた前処理が、レトルト殺菌後のバナメイエビの食感にどのような影響を及ぼすのかについてご報告いたします。

【発表者情報】

発表日時：6 月 20 日（金）（コアタイム 13:30～15:00）

優秀発表（企業部門および若手部門）内にて口頭発表

演題：畜肉軟化剤を用いた前処理がレトルト殺菌後のバナメイエビの食感に及ぼす影響

発表者：〇三浦宏太１ ２，西海理之２，赤澤隆志２

1.株式会社キティー 2.新潟大学大学院自然科学研究所

＜第 66 回日本食肉科学会大会＞

【大会開催案内】第 66 回日本食肉科学会大会 ｜ 日本食肉科学会

主催：日本食肉科学会

日本食肉科学会 -Japan Society for Meat Science and Technology-

共催：（公財）伊藤記念財団

伊藤記念財団

会場：麻布大学　百周年記念ホール(神奈川県相模原市中央区淵野辺 1-17-71)

やわらか職人 KM（加圧調理対応）の商品紹介ページはこちら

やわらか職人 KM - 製品 - KITII｜株式会社キティー

株式会社キティー　〒103-0023　東京都中央区日本橋町 1-6-1 丸柏タマビル　4F

https://www.kitii.co.jp/