挽肉専用　新商品

酵素・結着剤製剤

ジューシーミート職人

～ JuciyMeatShokunin（JMS）～

株式会社キティー

東京都中央区日本橋本町1-6-1　丸柏タマビル4階
TEL：03-6457-7990　FAX：03-6457-7992

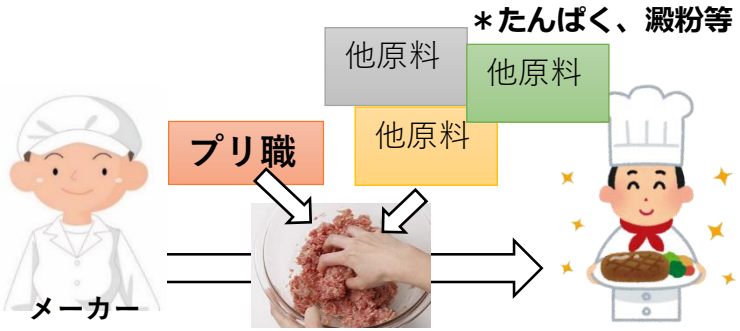
【ジューシーミート職人について】

リン酸塩フリーのソーセージ等の挽肉製品を求められる需要が高まる中で*旧結着剤に比して『**歩留り**』・『**結着（それに伴う乳化作用）**』**効果をバージョンアップ**した製品です。

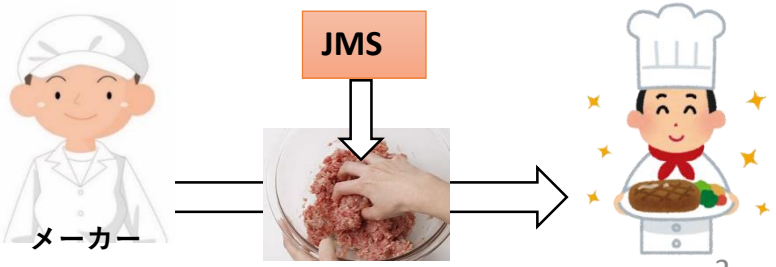
＊プリ・ジュワット職人

【コンセプト：プリ職と改良品の違い】

☆プリ・ジュワット職人
既存原料と混ぜ合わせ調整
できるように調整



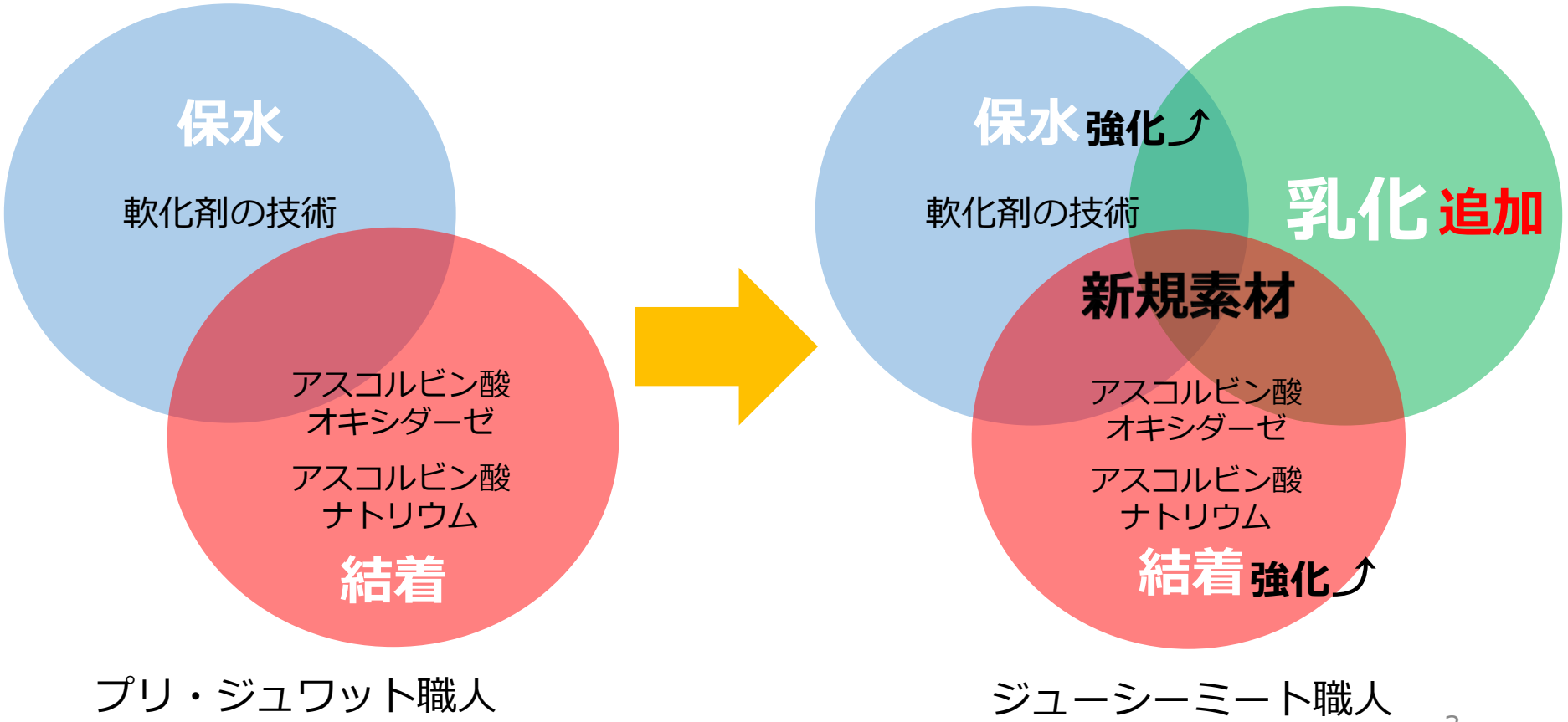
☆ジューシーミート職人
オールインワンタイプとして
単品でまかなえる



【開発のポイント①】

【開発設計】

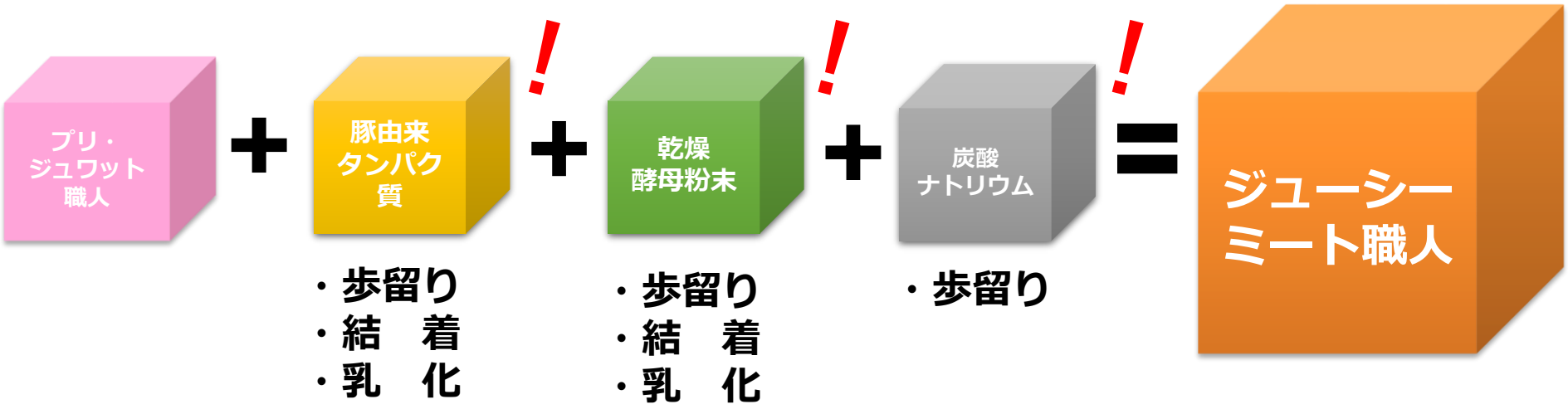
プリ・ジュワット職人（保水技術と結着技術）に
保水、結着効果の強化、乳化性を追加しました。



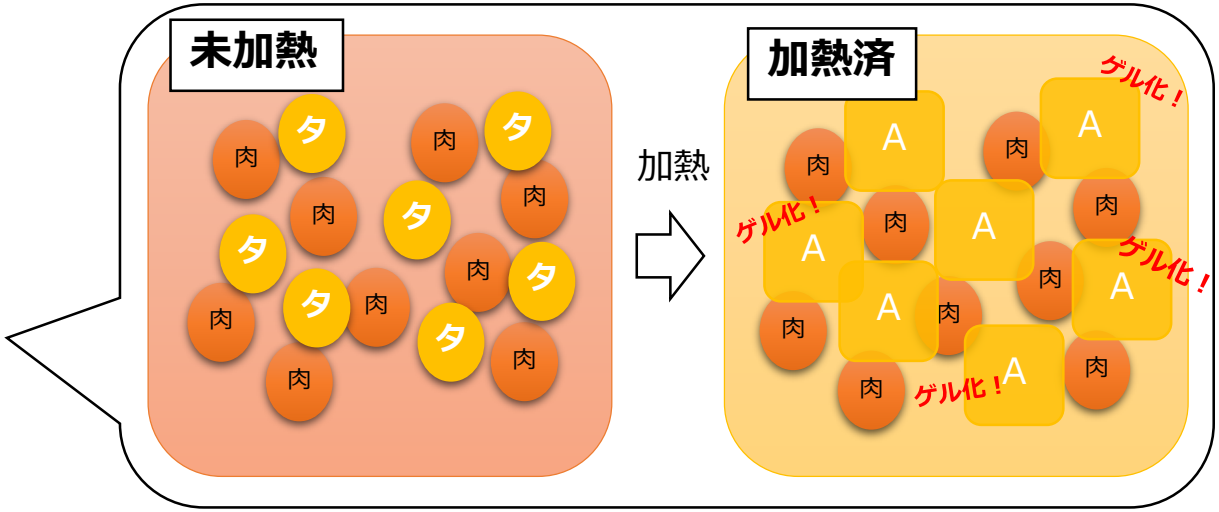
【開発のポイント②】

【新規素材】

歩留り、結着効果を高めるために
3つの新規素材を加えました。



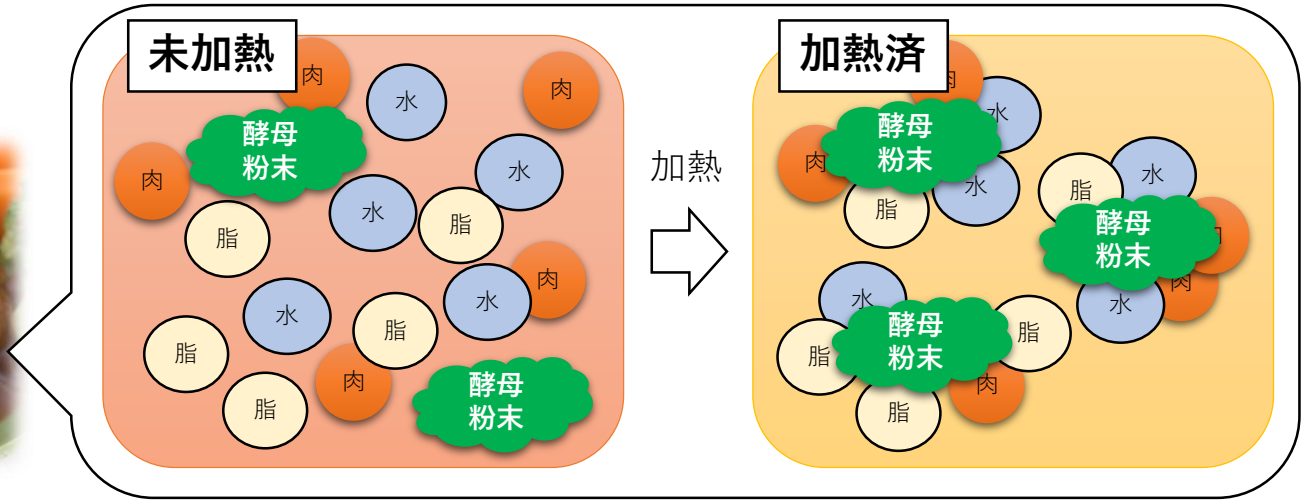
【新規素材①】豚由来タンパク質



豚由来タンパク質は、加熱することでゲルを形成
肉の離水を防ぎ保水力が向上
肉同士を繋げることで食感がアップ！

また、豚由来のタンパク質のため
大豆タンパク質特有の臭みが出ない。

【新規素材②】 乾燥酵母粉末



乾燥酵母粉末が持つ乳化作用（一体化）
により肉、水、脂質を一体化させ
保水力、弾力感がアップ！

POINT!

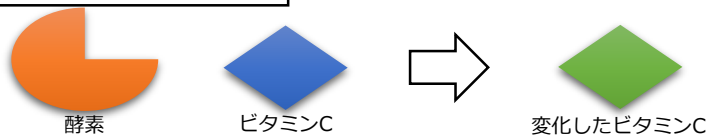
酵母の**中身が“酵母エキス”**、酵母の**外側（細胞壁周辺）が“酵母粉末”**と成分が異なる！

酵母の細胞壁は、βグルカン、マンナンなどの**糖（糖鎖）**で出来ており、それら糖鎖が持つ乳化作用が働きます。

【原料作用まとめ】

既存技術

アスコルビン酸オキシダーゼ
アスコルビン酸ナトリウム

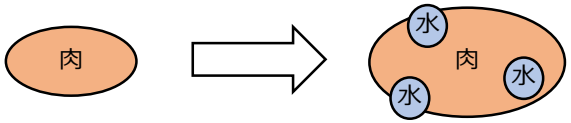


酵素の作用で**変化型ビタミンC**がタンパク質を結合！

→ **結着効果**

＋

軟化剤技術 **炭酸ナトリウム**



pH調整剤の作用で
肉中の保水性をアップ！

＋

軟化剤技術

果実（ぶどう）由来の成分により
お肉の臭みを軽減！

→ **保水効果**
（歩留り向上）

＋

新規技術

豚由来タンパク質

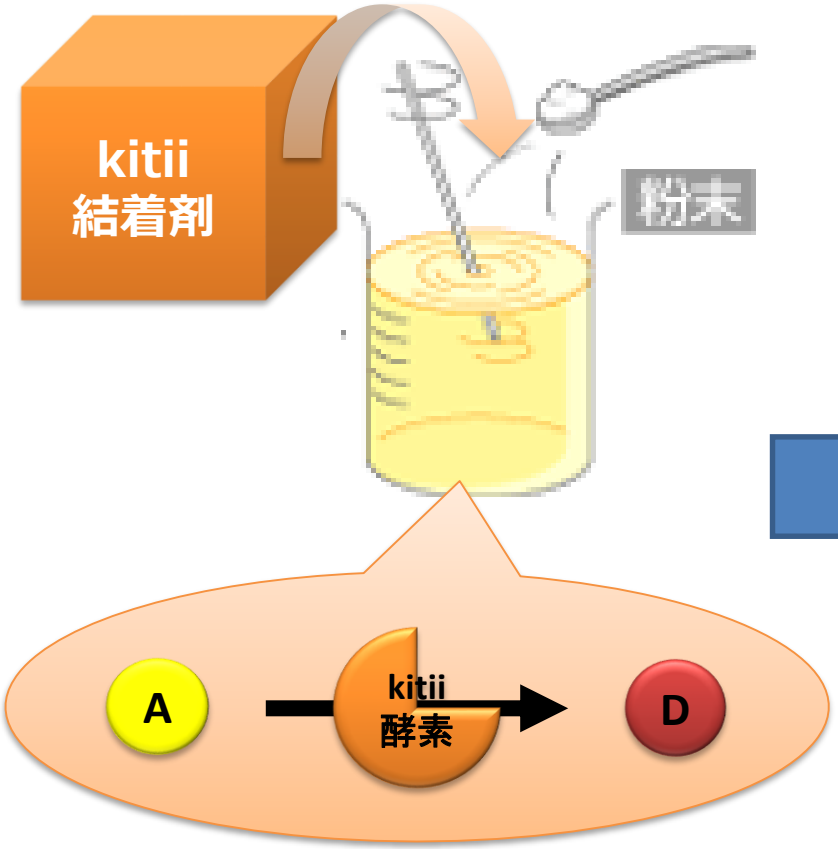
ゲル化により
保水性と弾力をアップ！

乾燥酵母粉末

乳化作用により
肉、脂身、水を一体化！

→ **弾力**
＋
乳化作用

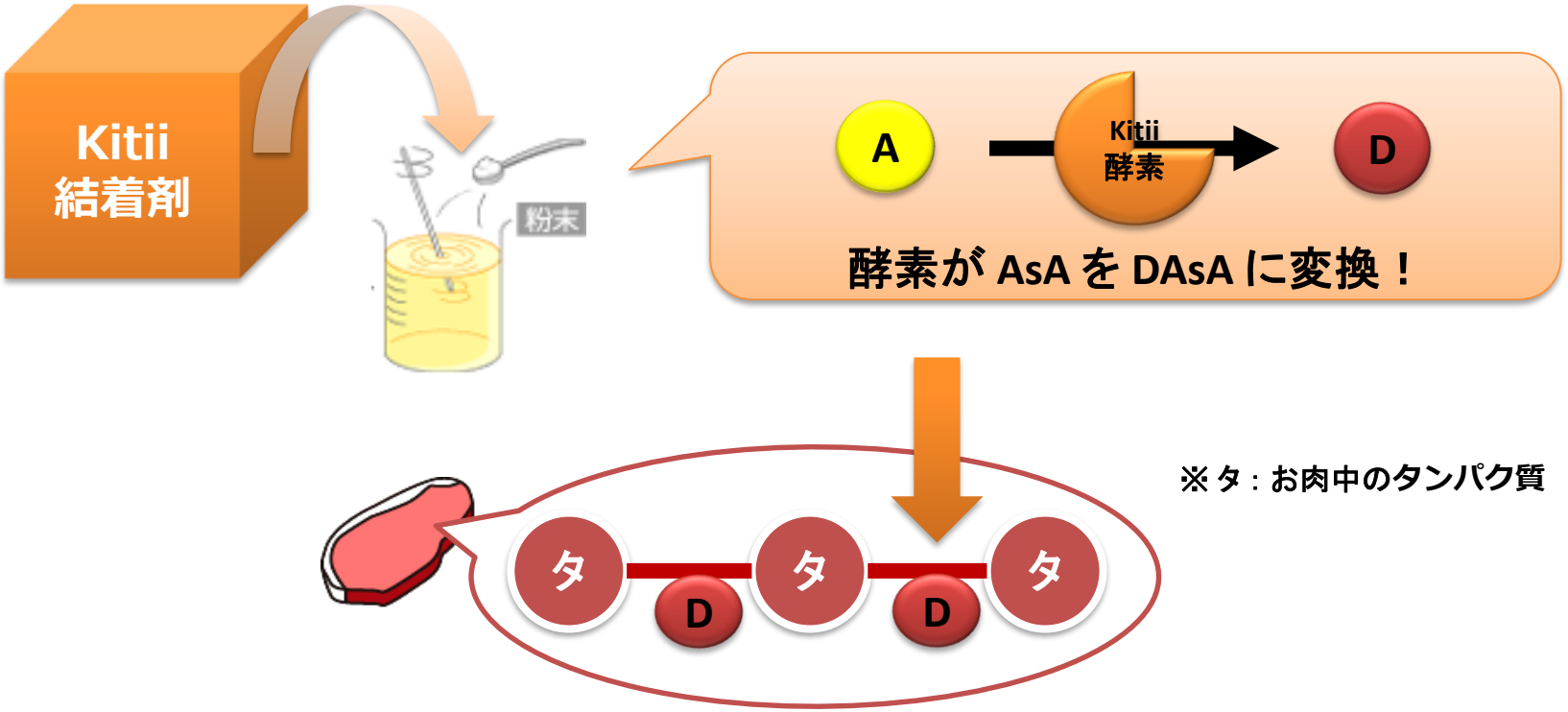
【結着の仕組み①】



弊社結着剤の酵素は、**ビタミンC（AsA：A）**に作用し

変化したAsA(DAsA：D)が**お肉を結着**させます。

【結着の仕組み②】

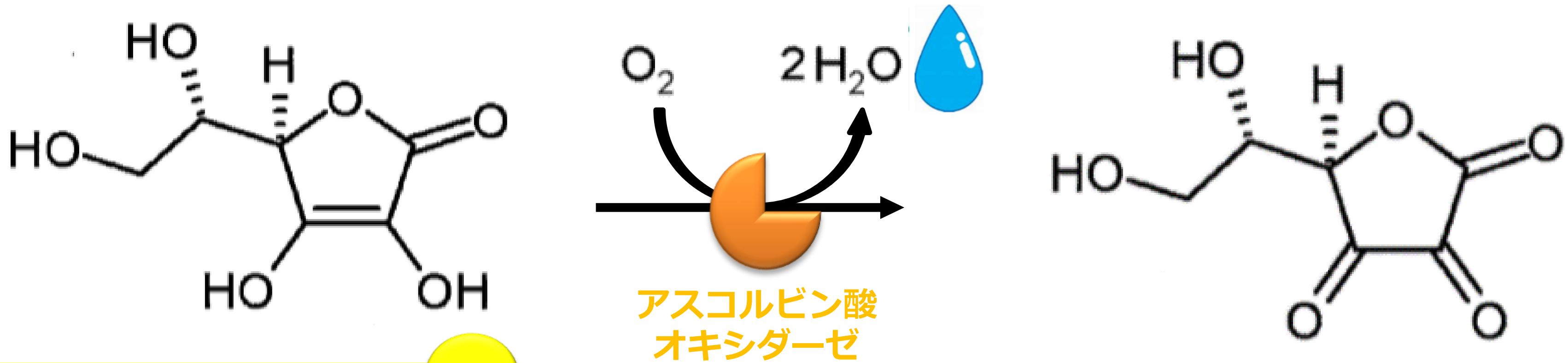


※タ：お肉中のタンパク質

DAsA(ビタミンC) が
お肉のタンパク質を結合させる。

DAsA(変換済み)がお肉を結着させるので
短時間で結着させることが可能です。
*お肉に混ぜてから酵素が活動するわけではないため

【結着の仕組み③】

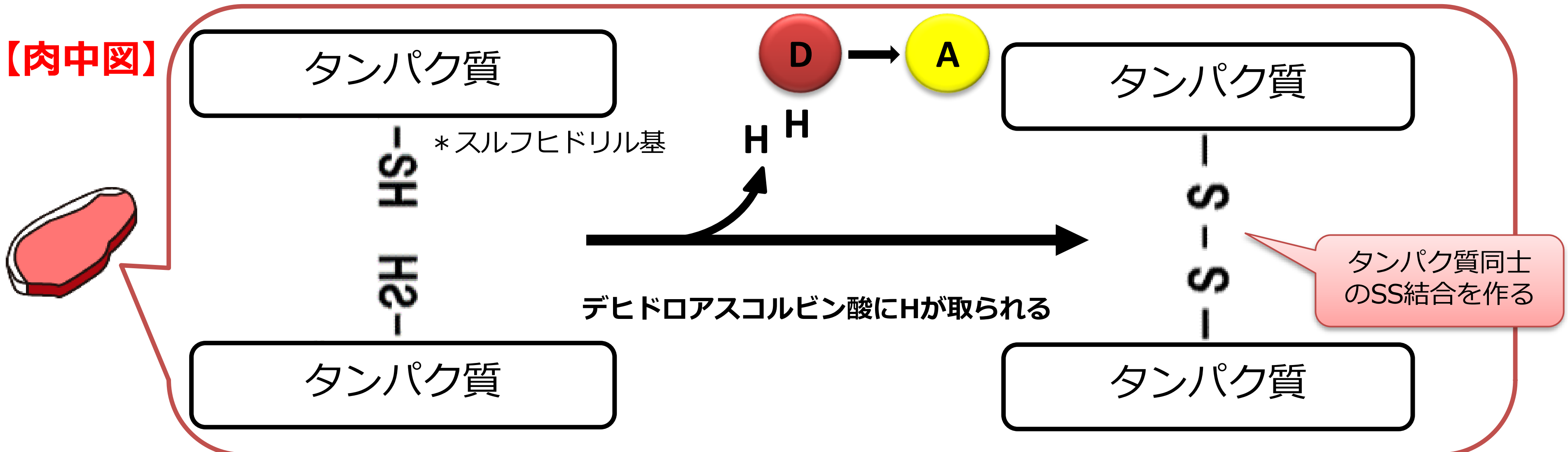


ビタミンC
＝アスコルビン酸
（Ascorbic acid（AsA：A））

＊安定した状態

酸化型ビタミンC
＝デヒドロアスコルビン酸
（Dehydroascorbic acid（DAsA：D））

＊「H」が無くなった為不安定な状態



【使用方法】

Kitii 結着剤　添加例

Kitii 結着剤10%水溶液を、
対肉液量10%　お肉へ添加してください！

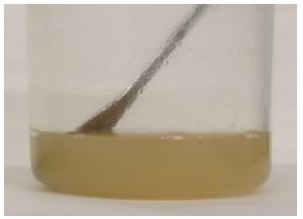
水溶液に添加後、溶液を30分以上室温に置くことで
より結着性が高い「水溶液」が作成できます。

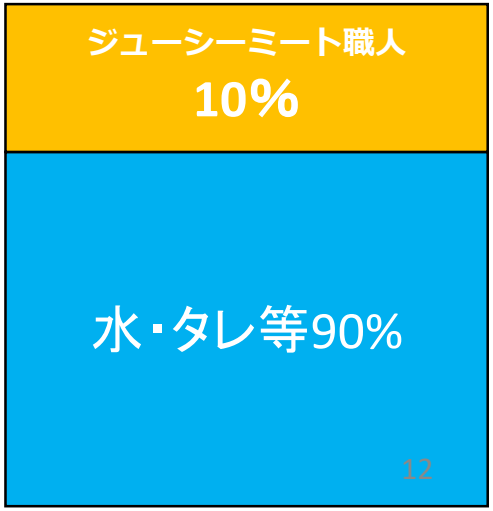
分散性が良く、タレや調味料との併用も容易！

＊30分以上置いていただくことで、変換作用が十分に行われます。

【商品詳細】

商品名称：ジューシーミート職人
種　　類：添加物製剤（酵素結着剤製剤）
外　　観：白～薄黄色
原材料名：（左表）
包装形態：800gアルミ袋×10/ダンボール箱
最終表示例
未加熱：ｐH調整剤、VC、酵素、（一部に豚肉を含む）
加熱済：ｐH調整剤、VC、（一部に豚肉を含む）
アレルゲン：豚
賞味期限：製造後1年間
保存条件：要冷蔵（10℃以下）

商品名		ジューシーミート職人
外観	粉末	白～薄黄色
	水溶液	薄い茶色（濁り有り）
		
物性	分散性	良い
	溶解性	なし
	とろみ	なし
	沈降性	あり
食塩相当量		**27.96g(100g当たり)**
ｐH		**9.80（2%水溶液）**

【推奨添加量】

	ジューシーミート職人
溶液	10%
対肉	1%