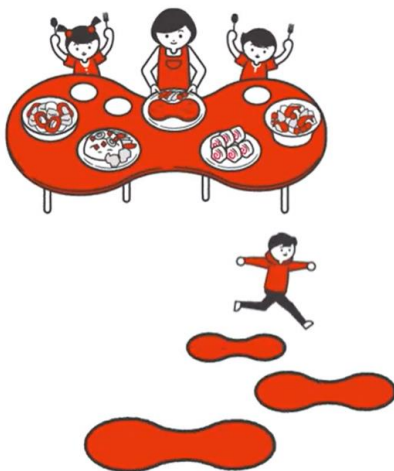


カラダにオイシイ、キットイイ。

Kitii

新商品

レトルト製品・加圧調理対応軟化剤 やわらか職人®KM(加圧調理対応)のご紹介



Kitii

私たちは、「食と美容」を通して、
健康と幸せに貢献します。



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 4F
Tel:03-6457-7990 Fax:03-6457-7992 <https://www.kitii.co.jp/>

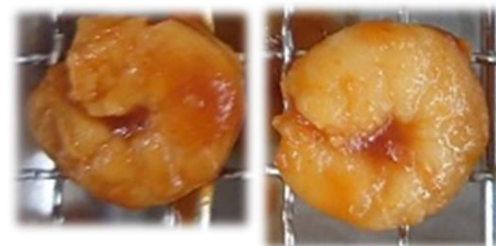
レトルト調理時の食感低下を抑え、
保形性の維持に効果を発揮する製剤です！

・加圧調理時の食感向上

弊社独自の技術により、レトルト加工などの加圧調理時に発生するほぐれ感のある独特な食感の劣化を抑制し、食材の食感を保つことができます。（特許出願中）

・歩留まり向上（保水効果）

加圧調理時の歩留まり低下を抑える効果があります。
ボリュームがアップするので、コストメリットがあります。



レトルトエビでの
保形性・弾力向上

左：CT（未処理）
右：製剤使用

・臭みが取れる（消臭効果）

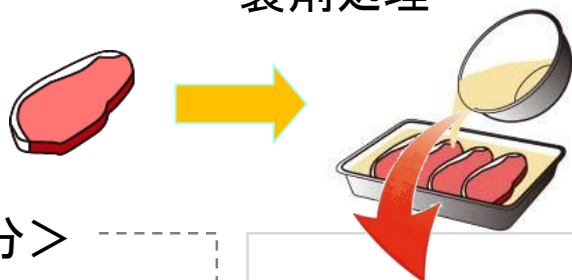
対象食材



酵素とタンパクによって発生する特殊なゲルによって
加圧調理時の筋繊維間のダメージを補完し食感を保ちます。




※特許出願中

製剤処理



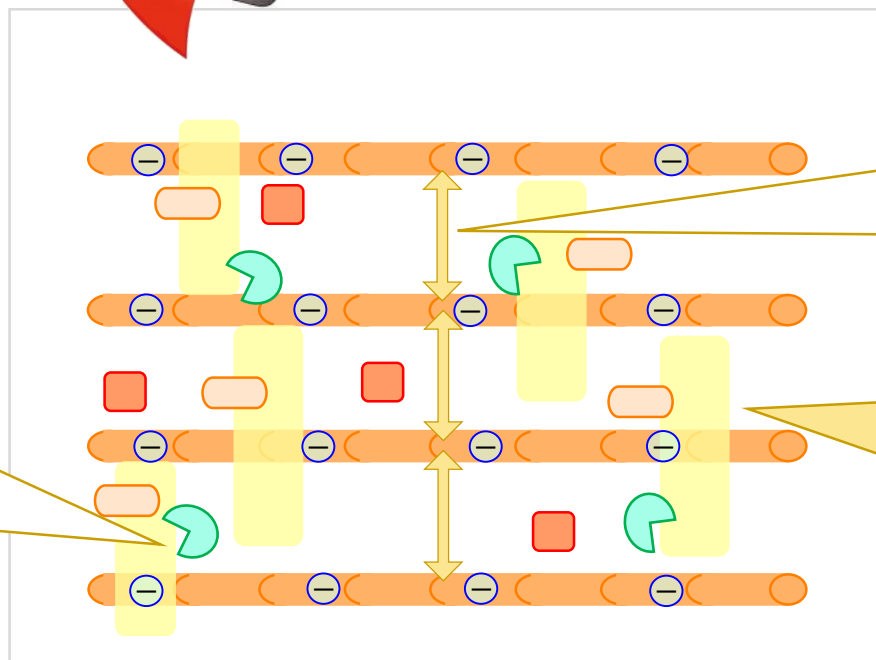
サイズアップ
食感改良

<主な成分>

-  酵素(プロテアーゼ)
-  タンパク
-  有機酸など

Point!

酵素によるタンパクと
食品とのゲル形成
(食感改良)



筋繊維の拡張
による保水性UP
(歩留まり向上)

酵素とタンパクによる
特殊なゲル化によって、
加圧時のダメージに
よる食感低下を抑制

やわらか職人®KM（加圧調理対応）の使い方

タンブリング

3~4%水溶液

目安時間:20分~1時間

粉末使用量目安:対肉2%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2~4%使用

※一次加熱を行うことでレトルト時の食感低下をさらに防止することができます。
有効成分が内部に浸透し、高い効果が期待できます。

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。

レトルト加工などの調理時の食感改善が強みですが、通常の調理にもご使用いただけます。

<実験内容>

食材：バナマイエビ（サイズ71/90）

製剤：やわらか職人KM（加圧調理対応）

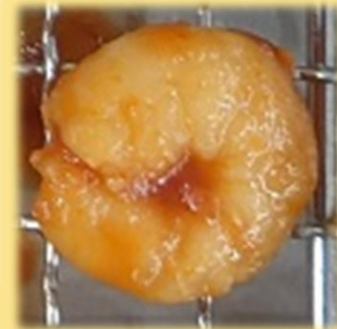
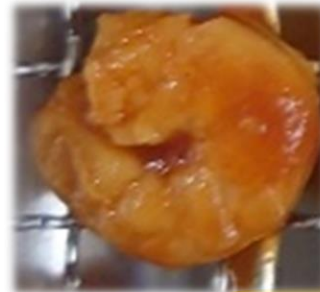
4%水溶液、対肉50%液量

（対肉製剤濃度2%）使用

工程：タンブリング1時間後、

スチーム加熱を90℃、5分間実施

その後トマトソースでレトルト加工



保形性の向上と、
食感低下を防止します！

レトルト調理後の
食感改良効果
を發揮！

CTと比較して
12.5%up



	無処理	やわらか職人KM
ジューシー感	4.0	5.6
プリプリ感	4.0	6.4
弾力	4.0	5.6
味	4.0	5.0
香り	4.0	5.4
総合評価	4.0	5.8

※ 官能評価(Ctを4とする) ブラインドテストにて評価 n=5
 評点法：1(非常に悪い)~4(普通)~7(非常に良い)

商品名	やわらか職人®KM(加圧調理対応)
区分	食品添加物
包装形態	10 kg (1 kg × 10)
最終表示例	活性が残存しない場合 : pH調整剤 活性が残存する場合 : pH調整剤、酵素
賞味期限	1年間(要冷蔵)

**今までレトルトに不向きだった食材を使って
商品化が可能になります！！**

