

ソフテースト®

かたい肉を やわらかく 美味しく 畜肉・魚貝類加工用品質改良剤製剤

基本的な使用例

食肉重量に対し、本品0.5～1%を使用

※本品は、6～9倍の水で溶かしてください。

食肉に、本品の希釈液を加え、良く揉み込む

他の調味料は入れないでください。

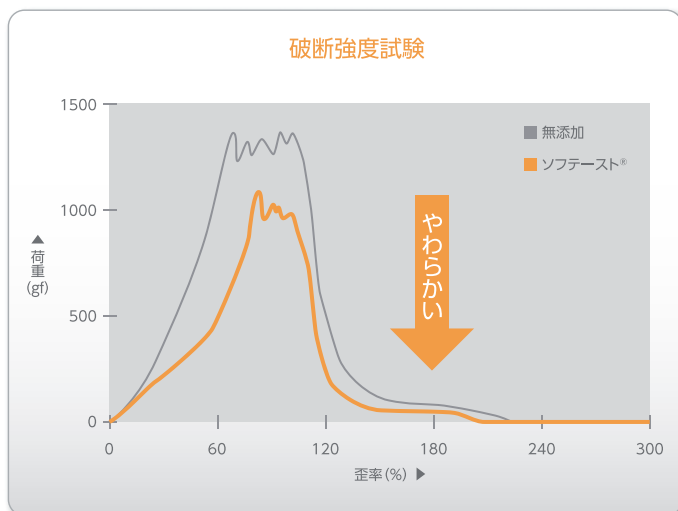
3時間から一晩程度、冷蔵庫で静置・熟成

例：オージービーフ1kgに対し、本品7gを60gの水に溶かしてご使用下さい。



注：調味料を加える場合は、熟成後にお願いします。わずかに塩味が加わる場合がありますので、その分だけ加減してお使い下さい。

効果例：ステーキでの添加効果

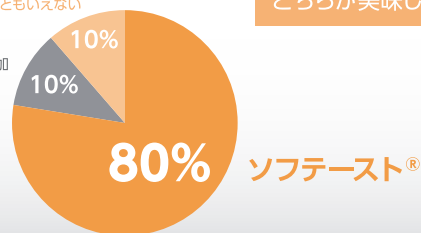


※オージービーフにソフテースト®(0.7wt%)を揉み込み、18時間後焼成

官能試験

どちらともいえない

無添加



質問

どちらが美味しいですか？

ソフテースト®を添加したほうが、器械測定でも人の官能評価でもやわらかく、美味しいという結果が出ています。

効果が期待できる食品

- 畜肉・魚貝類加工品全般
- 牛肉・豚肉・鶏肉・羊肉・内臓肉等
- 冷凍しても効果が持続します

食品への添加物表示例

pH調整剤

ソルビット

調味料(アミノ酸)



株式会社 武蔵野化学研究所

本社：〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-8-2（鉄鋼ビルディング5階） TEL(03)6810-0242 | FAX(03)6810-0148
大阪営業所：〒530-0001 大阪市北区梅田2-4-13（阪神産経橋ビル11階） TEL(06)6341-2625 | FAX(06)6341-2628

<https://www.musashino.com>