

畜肉・魚貝類加工用品質改良剤製剤

ソフテースト®

かたい肉・魚貝を、やわらかく、美味しく

焼鮭



添加量	生魚重量に対し ソフテースト® : 0.5 ~ 2% スラック® (50%乳酸 Na): 1.5 ~ 3%
処理時間	3時間 ~ 一晚

注) 調味料は、ソフテースト®処理後に加えてください。

添加量が多い場合、わずかに塩味が加わる場合があります。

焼鮭	官能評価 (パサつき感)		歩留まり (%)
	焼き後 30分	焼き後 1日	焼き後 30分
無処理		×	63.4
ソフテースト® : 0.7% スラック® : 2.0%			67.5

貝



添加量	下茹でした貝に対し ソフテースト® : 0.5 ~ 2% スラック® (50%乳酸 Na): 1.5 ~ 3%
処理時間	3時間 ~ 一晚

注) 調味料は、ソフテースト®処理後に加えてください。

添加量が多い場合、わずかに塩味が加わる場合があります。

配 合 成 分

炭酸水素ナトリウム、D - ソルビトール、アラニン、アラビアガム、プルラン

食品への添加物表示例

本製剤を使用する国の表示義務に従ってください

*本カタログは、ソフテースト®の代表的な使用方法を示したものであり、効果を保証するものではありません。