

畜肉・魚貝類用品質改良剤製剤「ソフテースト[®]」の利用例



株式会社武蔵野化学研究所

ハンバーグ

原材料	配合割合 (%)
ソフテースト [®]	0.4~0.6
スラック [®] (50%乳酸ナトリウム)	0.6~1.2
水	4
挽き肉	60
玉ねぎ	10
ラード	8
パン粉	6
粉末卵白	2
大豆たん白	1.5
食塩	1
グルタミン酸ナトリウム	0.5
ホワイトペッパー	0.1
ナツメグ	0.1
水	6.4

ソフテースト[®]処理

原料肉

ソフテースト[®]処理

ソフテースト[®]を水に溶解し、原料肉と混合

熟成・静置

5分以上、冷蔵

混合

残りの原材料と混ぜ合わせる

成形

焼成



唐揚げ

原材料	原材料	配合割合 (%)
具材	ソフテースト®	0.7 ~ 1.5
	スラック® (50%乳酸ナトリウム)	1.0 ~ 2.0
	水	ソフテースト®の9倍量
	鶏もも肉	100
	食塩	1.5
バター液	薄力粉	30
	水	20

ソフテースト®処理

原料肉

ソフテースト®処理

ソフテースト®を水に溶解し、原料肉と混合

調味

衣付け

油調



チキンナゲット

原材料	原材料	配合割合 (%)
具材	ソフテースト®	0.7 ~ 1.0
	スラック® (50%乳酸ナトリウム)	0.5 ~ 2.0
	水	ソフテースト®の9倍量
	鶏挽き肉	100
	卵	10
	片栗粉	4
バター液	食塩	0.5
	ホワイトペッパー	0.1
	架橋澱粉	2
	薄力粉	15
	水	25

ソフテースト®処理

原料肉

ソフテースト®処理

ソフテースト®を水に溶解し、原料肉と混合

混合

残りの原材料と混ぜ合わせる

衣付け

油調



肉の破断強度測定結果（切断）

様々な肉のかたさを比較しました。

- (1) 輸入牛肉（豪州産）(ロースステーキ)
- (2) 豚肉（ロース）
- (3) 鶏肉（ささみ）

測定方法：

(1)(2)(3)に肉を幅 15mm 程度にカットして硬さを比較しました。

（プランジャーがプランジャーガイドの溝を通過するように位置決めしています。）

試験機：

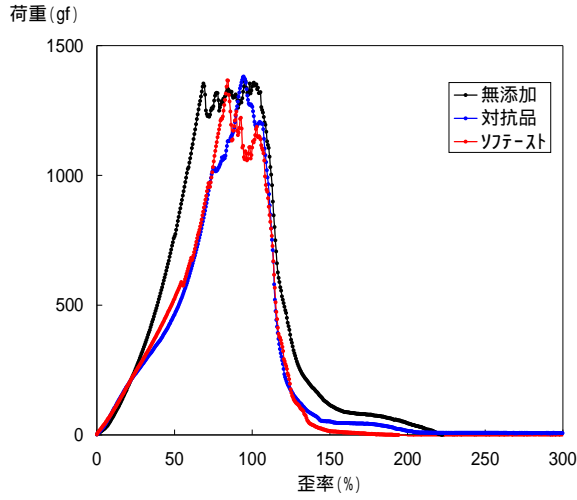
クリープメーター（レオナー RE-33005）(株)山電

設定（ソフトウェア）：

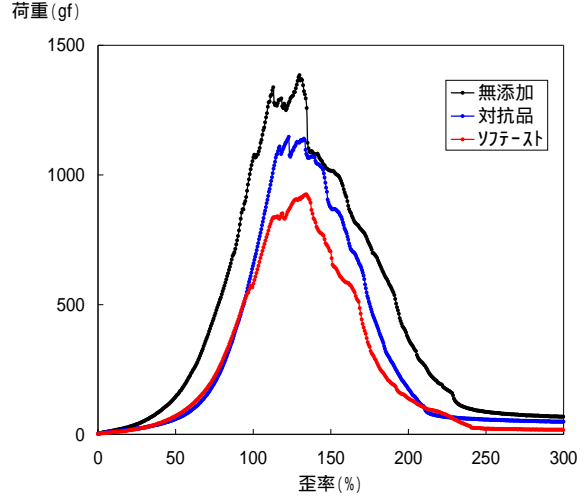
ロードセル	20	kgf
アンプの倍率	1 or 10	倍
格納ピッチ	0.05	sec
測定歪率	300	%
測定速度	1	mm / sec
サンプル高さ	約 8	mm
接触面直径	0	mm
接触面積	1	mm ²



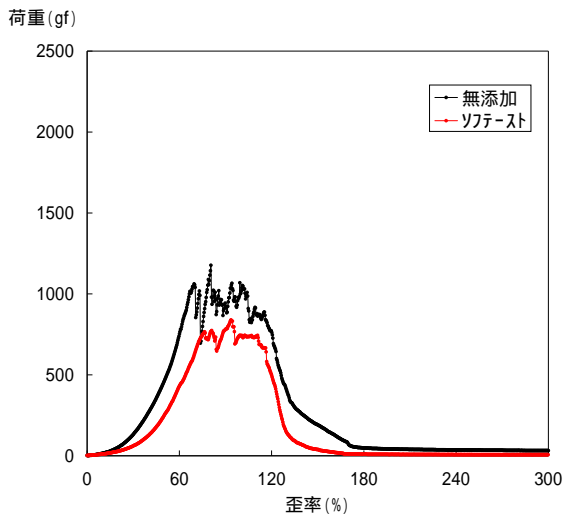
測定波形（輸入牛肉（豪州）：生）



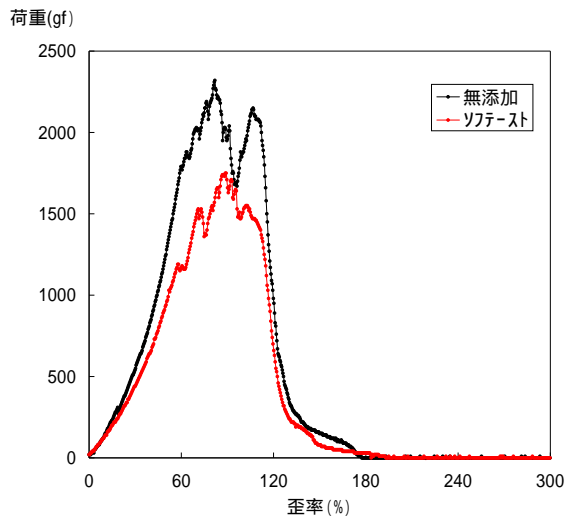
測定波形（輸入牛肉（豪州）：焼成）



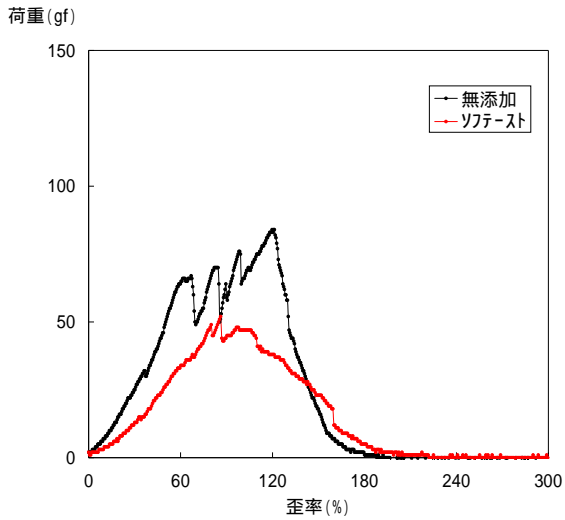
測定波形（豚肉：生）



測定波形（豚肉：焼成）



測定波形（鶏肉：生）



測定波形（鶏肉：焼成）

