

トンカツ食感改良試験

<原 料> 冷凍豚ロースカット（カナダ産）

<試 験 区>

① 食 塩	3.0%
② 食 塩	3.0%
GP-FX	4.0%
③ 食 塩	3.0%
GP-FX	5.0%

※ 上記添加量は水に対しての添加量である。

	原料重量	加水量	食塩	GP-FX
①	350.4 g	87.6 g	2.6 g	—
②	389.9 g	97.4 g	2.9 g	3.9 g
③	395.2 g	98.8 g	2.9 g	4.9 g

※ 原料肉に対しての添加量は食塩は約 0.74%で GP-FX は②で約 1.0%、③で約 1.24%である。

<加水液の pH>

	①	②	③
pH	7.70	9.70	9.72

<処理方法>

原 料 → 解 凍 → 加水袋詰 → 保 管 → 液切り → 衣付け → 油揚げ

加水袋詰 : 原料肉に対して 25%の水を加え真空包装する。

保 管 : 冷蔵にて1晩置く。

油 揚 げ : 180℃ 5分間 (米油)

<歩 留 率>

	浸漬前重量	浸漬後重量	油揚げ後重量
①	350.4 g	330.6 g (94.3%)	192.9 g (55.0%)
②	389.9 g	399.3 g (102.4%)	248.9 g (63.8%)
③	395.2 g	412.2 g (104.3%)	261.7 g (66.2%)

※ 油揚げ後重量の場合、衣を取り除いた原料肉の重量

エフシー化学株式会社