

## 牛肉保水性向上試験

<原料> 牛赤身焼肉用モモ（豪州産）

<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	236.9 g	60.0 g	1.8 g	
②	249.4 g	63.0 g	1.9 g	2.5 g
③	258.4 g	65.0 g	1.9 g	3.3 g

※ 原料肉に対しての添加量はそれぞれ食塩は約 0.75%である。又、原料肉に対しての各試験区製剤の添加量は②は約 1.0%で③は約 1.2%である。

<加水液の pH>

	①	②	③
pH	7.61	9.51	9.44

<処理方法>

原料 → 加水袋詰 → 液切り → 冷凍 → 解凍 → 液切り → 焼成

加水袋詰：原料肉に対して25%の水を加え真空包装する。

袋詰後、1晩冷蔵保存する。

焼成：フライパンにて2分間焼成する。（片面1分）

<結果>

	浸漬前重量	浸漬後重量	解凍後重量	焼成後重量
①	236.9 g	258.5 g (109.1%)	243.7 g (102.8%)	164.4 g (69.3%)
②	249.4 g	281.6 g (112.9%)	268.6 g (107.6%)	191.5 g (76.7%)
③	258.4 g	292.4 g (113.1%)	286.1 g (110.7%)	207.8 g (80.4%)

※ ( ) は浸漬前重量に対しての歩留率

以 上

エフシー化学株式会社