

## 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%  
SO-AGP 4.0%  
③ 食塩 3.0%  
SO-AGP 5.0%  
※ 上記添加量は水に対する添加量である。

	原料重量	加水量	食塩	SO-AGP
①	236.9 g	60 g	1.8 g	
②	245.1 g	62 g	1.9 g	2.5 g
③	243.7 g	61 g	1.8 g	3.0 g

※ 原料肉に対する添加量はそれぞれ食塩は約 0.75%である。  
又、原料肉に対する各試験区製剤の添加量は②で約 1.0%で③で約 1.2%である。

<加水液のpH>

	①	②	③
pH	7.61	9.68	9.64

<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 : 原料肉に対して各試験区溶液にて真空包装し、冷蔵で1晩保存する。

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	245.1 g	273.9 g (111.7%)	265.9 g (108.4%)	192.5 g (78.5%)
③	243.7 g	281.7 g (115.5%)	273.0 g (112.0%)	199.0 g (81.6%)

以上

エフシー化学株式会社