

## 鶏 肉 保 水 性 向 上 試 験

<原 料> 冷凍鶏もも肉 (ブラジル産)

<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しての添加量である。

	原料重量	加水量	食塩	SO-AGP
①	318.0 g	79.5 g	2.40 g	—
②	317.2 g	79.3 g	2.40 g	3.20 g
③	326.7 g	81.7 g	2.45 g	4.10 g

※ 原料肉に対しての添加量は食塩は約 0.75%で SO-AGP は②で約 1.0%、③で約 1.25%である。

<加水液の pH>

	①	②	③
pH	8.02	9.87	9.95

<処理方法>

原料 → カット → 加水袋詰 → 液切り → 冷凍 → 解凍 → 液切り → ボイル

カ ッ ト : 1口サイズにカットする。(皮脂は取り除く)

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、冷蔵にて1晩保存する。

ボ イ ル : 沸騰水にて12分間ボイルする。

<結 果>

	浸漬前重量	浸漬後重量	解凍後重量	ボイル後重量
①	318.0 g	350.2 g (110.1%)	337.1 g (106.0%)	211.1 g (66.6%)
②	317.2 g	360.1 g (113.5%)	351.1 g (110.6%)	251.8 g (79.3%)
③	339.0 g	378.7 g (111.7%)	373.4 g (110.1%)	278.3 g (82.0%)

※ ( ) 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