

# クックリッチ®

「クックリッチ®」は、畜肉製品のジューシー感を強化する  
ゲル状乳化油脂です。

- ＜特長＞
- 油脂を50%含有したゲル状の乳化油脂です。
  - 耐熱性に優れます。
  - 冷凍後、加熱解凍することで油脂を放出します。
- ＜用途＞
- ハンバーグなど挽肉加工品（詳細は裏面をご確認ください。）  
パテに練り込んでご使用ください。  
推奨添加量：5～15%
- ＜性状＞
- 白色ゲル状



（性状）



（応用例）

- ＜原材料＞
- 植物油脂、デキストリン、醸造酢、寒天／ソルビトール、乳化剤、  
増粘多糖類、乳酸カルシウム

- ＜最終食品への表示例＞
- 油脂加工食品（植物油脂、デキストリン、その他）  
／ソルビトール、乳化剤、増粘多糖類、乳酸カルシウム  
（※貴社のラベル表示を保証するものではありません）

- ＜包装・荷姿＞
- 10kg（5kgピロー×2 外装：段ボール）

- ＜保存方法＞
- 要冷蔵（0～10℃で保管してください）

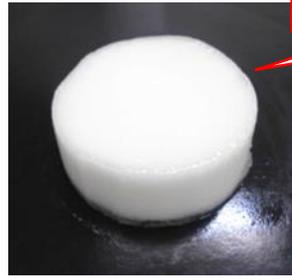
- ＜賞味期限＞
- 180日

クックリッチは日油株式会社の登録商標です。

● **特長1** : **優れた耐熱性**



200℃オーブン  
10分焼成



食品製造時の加熱では  
ほとんど溶けません



**焼成歩留向上**

● **特長2** : **冷凍解凍による油脂の放出**



冷凍したゲル

電子レンジ  
加熱



ゲルが壊れて  
油脂を放出



**ジューシー感向上**

● **ご使用方法**

塊のままパテに練り込むか、または、予め細かくカットした後練り込んでご使用ください。

クックリッチ®



ミキサー攪拌2分



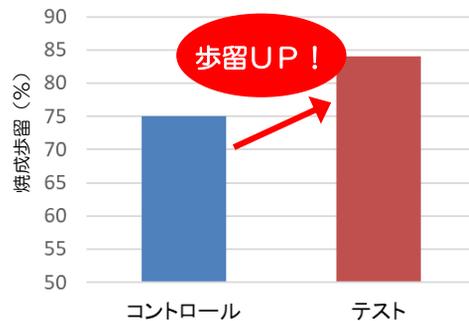
攪拌により  
細かく分散されます

● **応用例** : **ハンバーグ**

<ハンバーグ配合>

原材料	コントロール	テスト
豚挽肉		53.5
粒状大豆たんぱく (3倍加水)		20.0
ドライパン粉		5.0
玉ねぎ		5.0
調味料・香辛料		1.5
精製ラード	15.0	-
<b>クックリッチ®</b>	-	<b>15.0</b>
合計	100.0	100.0

<ハンバーグの焼成歩留>



<レンジアップ後のジューシー感>



コントロール



テスト

<作成方法>

- ・ミキサボールに原材料を計量し混合する。
- ・空気を抜き、80gずつに成型。
- ・200℃の鉄板で両面を90秒ずつ焼成。
- ・230℃のオーブンで7分間焼成。
- ・急速冷凍
- ・レンジアップ (500W 2分)

テスト品は焼成歩留が向上し、  
ジューシー感がアップします