

ピックルキーパー®

「ピックルキーパー®」は、コールドインジェクション用歩留り向上剤です。

＜特長＞

- ・インジェクション歩留りを向上
⇒ピックル液の粘性を改質し、インジェクションしたピックル液の流出を抑制します。
- ・焼成後の歩留りを向上
⇒加熱後もピックル液が肉中に留まりやすく、焼成歩留まりを改善します。

＜用途＞ ピックル液に1～5%配合してご使用下さい。

＜性状＞ 粉末

＜成分及び重量パーセント＞

加工澱粉	87.10%
炭酸水素ナトリウム	7.50%
キサンタンガム	4.05%
焼成カルシウム	1.35%

＜最終食品への表示例＞

増粘剤（加工澱粉、キサンタンガム）、pH調整剤、焼成Ca
（※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（アルミパウチ 外装：段ボール）

＜保存方法＞ 冷暗所で保管してください
※高温多湿・水濡れを避け、開封後は、必ず密封して保存して下さい

＜賞味期限＞ 365日

ピックルキーパーは日油株式会社の登録商標です。

ピックルキーパー[®]の応用処方例

<トンカツ用ピックル液>

豚肉の風味を向上し、優れた食感改良効果、歩留り向上効果を付与するピックル液のレシピです。

「ピックルキーパー[®]」により、歩留りを向上させることができます。また、豚脂の風味豊かな「ラードパウダーPA（粉末油脂）」、「PL-100（乳化油脂）」を使用することで、焼成調理後もジューシーに仕上がります。

【処方】：肩ロース使用

①ピックル液の作成

原材料		配合 (%)
水		68.3
食塩		0.7
調味料		適宜
ピックルキーパー [®]	歩留り向上剤	1.0
ラードパウダーPA	粉末油脂	5.0
PL-100	O/W型乳化油脂	25.0
合計		100.0

<ピックル液作成上の注意点>

最初に、水に食塩、調味料を溶解した後、「ピックルキーパー[®]」、「ラードパウダーPA」の順で添加して溶解してください。

「PL-100」は最後に添加して軽く攪拌してください。

※過度に攪拌すると、乳化破壊（油脂の分離）の恐れがあります。

- ②上記ピックル液を豚肉に対し、20～30%インジェクション
- ③急速冷凍
- ④スライスカット
- ⑤バターづけ
- ⑥衣付け