

キプカロン™ T

特長

- 水産・畜肉加工食品（ミオグロビンを多く含む）における変色防止効果に優れた「果実酸*」を厳選し、独自の配合に仕上げた製品です。
- 食品の風味を損ねることなく、食品本来の美しい色調を保持します。

*果実酸とは、果物や野菜に多く含まれている酸味成分です。

使用例

- 練り込み（ネギトロなど）
 1. 右表を参考に、キプカロンTを直接添加して良く混合します。
- 浸漬（寿司ネタなど）
 1. 右表を参考に、キプカロンTの水溶液を調製し、溶液中にカット後の食品を浸漬します。
 2. 液切りを行います（10℃以下処理を推奨）。

〈処理条件〉

	ネギトロ	寿司ネタ
濃度	1.0～1.5%	1.0～2.0%
処理方法	練り込み	浸漬：10～30分

ミオグロビンの変色防止効果

キプカロンTは、一般的な酸化防止剤（ビタミンC類、ビタミンE）と比較して、ネギトロの変色防止効果に優れます

■ マグロ赤身（ネギトロ）の変色防止効果の比較



ミオグロビンの変色防止効果

キプカロンTは、水産・畜肉加工食品の変色防止に優れます

■ ネギトロ

メバチマグロをミンチカットしたものに、キプカロンT 1%とショートニング10%練り込み添加混合したものを、-20℃・6ヶ月保存

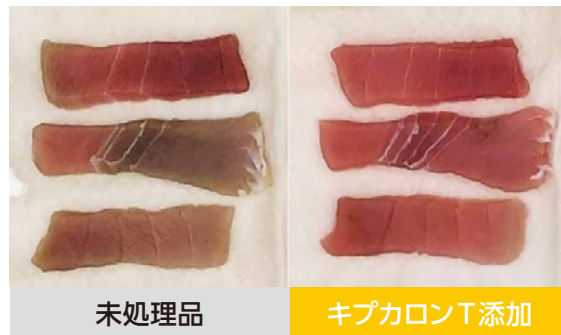
解凍後、10℃・48時間保存サンプル



■ マグロ切り落とし

メバチマグロをスライスしたものに、キプカロンT 1%水溶液・10分間浸漬して液切りしたものを、-20℃・6ヶ月保存

解凍後、10℃・48時間保存サンプル

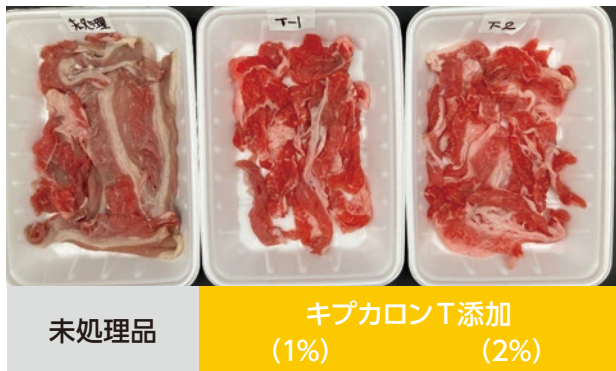


※キプカロンT 添加区は、保存後も酸化臭・製剤臭が抑制されていて風味良好

■ 牛肉

牛肉(肩ロース・バラ切り落とし)に、キプカロンT 1%または2%水溶液・10分間浸漬して液切りしたものを、-20℃・6ヶ月保存

解凍後、10℃・5日間保存サンプル



性状 : 水に均一に分散する粉末

食品への表示例 : 酸化防止目的の場合「pH調整剤、酸化防止剤(V.C、V.E)」等

アレルギー物質 : なし

使用上の注意 : 直射日光・高温多湿を避けて室温保存

包装・容量 : 1kg×10、アルミ袋/段ボール箱入り



扶桑化学工業株式会社

[HomePage] <https://fusokk.co.jp> [E-mail] info@fusokk.co.jp

大阪本社 〒541-0041 大阪市中央区北浜三丁目5番29号 TEL:06-6203-0052
東京本社 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町6番6号 TEL:03-3639-6313

シェアシマはこちら!

