

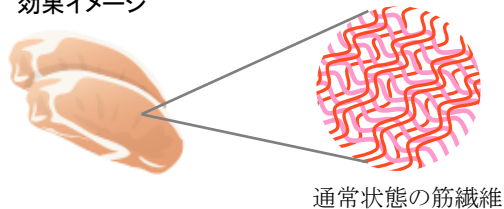
# 製品情報 **ブイアアップKC** / 畜肉・水産加工食品用 品質改良剤

## ブイアアップKCは畜肉・水産加工品の品質改良剤です

- ◎ 塩類やpHの効果で筋繊維をほぐし保水性を高めることで歩留りを向上させます。
- ◎ 肉質の弾力・柔らかさ・ジューシーさを増強させ、食感の向上にも効果があります。

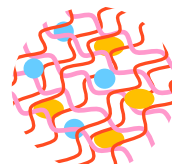


効果イメージ



通常状態の筋繊維

ブイアアップKC

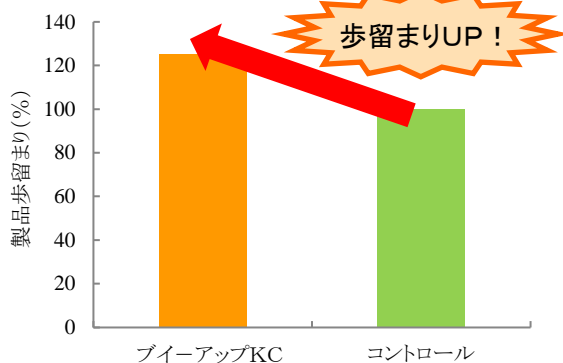


- 加工デンプン
- 水分

ブイアアップKCにより筋繊維がほぐれ  
食感が改良された状態

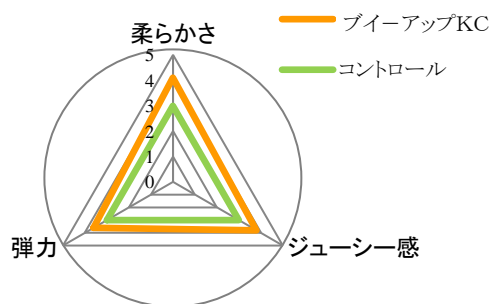
(蒸しエビでの実施例)

歩留り



歩留まりUP!

食感



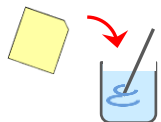
➡ **歩留りが向上し、軟らかくジューシーな嗜好性の高い商品に仕上がります**

### 使用方法

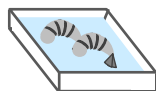
加熱加工前の仕込みにご使用ください。

- ・練り込み (ハンバーグ等) …食品に対し0.1~0.5%
- ・インジェクション, タンブリング時 …食品に対し0.1~0.5%
- ・漬込み …2~4%の水溶液に30分~一晩浸漬

①水に溶かす



②浸漬する



③水気を切る



④加熱調理



### 食品への表示例

pH調整剤・糊料(加工デンプン)・調味料(アミノ酸)

### 荷姿・品質保証期限

荷 姿 : 1kg ポリ袋×20個  
品質保証期限 : 製造後180日

