

マーブルAビーフによる

無解凍調理肉(インジェクションビーフ)

《世界 169ヶ国特許取得》

(開発目的)

牛脂のエマルジョンを注入することにより、**硬い部位の肉質を改良し、柔らかく味を良くする。**—肉のグレードアップ—歩留りを向上させ、**肉価格の軽減**をはかる。

従来ステーキに使用出来難い部位をステーキに使用できる。

(特長)

- 1) **無解凍にてステーキがやけるので、製品の冷凍保管がきく。**
- 2) **ドリップが出ないため焼き縮みがない。**
- 3) **焼き上がりが柔らかく美味しさが増す。**
- 4) **冷めても美味しく縮まない。**
- 5) **再度調理がきく。**

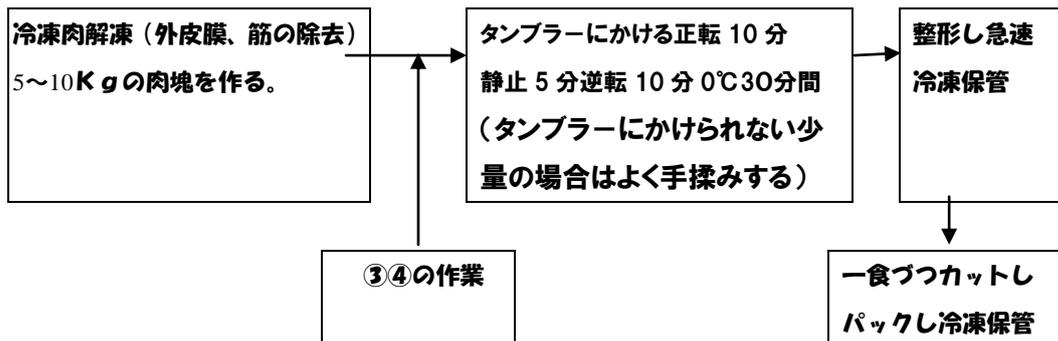
(作業手順と使用量)

キュープロール、トップサイド、シルバーサイド等の赤身の肉部及び輸入ロインに脂肪を均一に分散させ霜降り肉を作る為の作業手順。

- ①. 冷凍肉の解凍 0~2℃に戻す。
- ②. 外皮膜、筋を除去し 5~10Kg の肉塊にする。
- ③. マーブルAを氷水にて 2 倍に希釈し (マーブルAを①式 50 : 50、②式 55 : 45) 良く攪拌し、均一なエマルジョンを作る。
- ④. インジェクターにて、①②で出来た肉塊に注入する。注入量は肉重量に対して 12% ~20%になる様に機械の圧力を調整してインジェクトする。(20%まで注入する時は 2 回に分けて注入するほうが良い。
- ⑤. 注入後の肉塊はタンブラーにかける。正転 10 分、静止 5 分、逆転 10 分 0℃で 30 分間実施。(タンブラーにかけられない少量の場合はよく手揉みする)
- ⑥. タンブラーから取り出した肉塊は整形し、**急速冷凍して保管する。**
- ⑦. **翌日、一食分(120g~220g位)づつ、カットしてパックし冷凍保管。(用途に合わせてカット)**

※作業による衛生管理は特に注意する。

作業図】



マーブルAビーフによる

無解凍調理肉(インジェクションビーフ)

調理方法)

冷凍庫より1食ずつカットパックされたインジェクションビーフを取り出しパックを開封し**そのまま解凍せず**に鉄板で表面6裏面4の割合でトータル8分から10分間でやきあがる。

統括総販社:グリーンエムアンドジャパン株式会社

岐阜県安八郡神戸町大字神戸西浦 1736-1 TEL 0584-27-5715

製造者 :宇野醤油株式会社

岐阜県安八郡神戸町大字神戸 280-2 TEL 0584-27-2430

UNO TECHNICAL SERVICE REPORT

マーブルAビーフによる

ハンバーグへの応用

(開発目的)

牛脂のエマルジョン（マーブルA）をハンバーグを作る際に添加することにより、ハンバーグがよりジューシで、柔らかく味を良くする。

-肉のグレードアップ-歩留りを向上させ、肉価格の軽減をはかる。-

(特長)

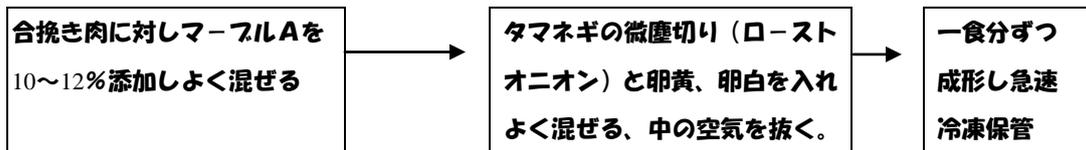
- 1) 肉の結着性が向上し、焼き上がりが柔らかく美味しさが増す。
- 2) 冷めても美味しく縮まない。
- 3) 再度調理がきく。

(作業手順と使用量)

- ①. 合挽き肉に対してマーブルA 10~12%添加しよく混ぜる。
- ②. タマネギの微塵切り（ローストオニオンを入れるとよりおいしくなる）とつなぎの卵黄、卵白を入れよく掻き混ぜ中の空気を抜き、一食分（120g~150g位）ずつ、成形してパックし冷凍保管。

※ 作業による衛生管理は特に注意する。

作業図】



統括総販社：グリーンエムアンドジャパン株式会社

岐阜県安八郡神戸町大字神戸西浦 1736-1 TEL 0584-27-5715

製造者：宇野醤油株式会社

岐阜県安八郡神戸町大字神戸 280-2 TEL 0584-27-2430

UNO TECHNICAL SERVICE REPORT

マーブルAポークによる ハンバーグへの応用

(開発目的)

豚脂のエマルジョン（マーブルA）をハンバーグを作る際に添加することにより、ハンバーグがよりジューシで、柔らかく味を良くする。

- 肉のグレードアップ-歩留りを向上させ、肉価格の軽減をはかる。-

(特長)

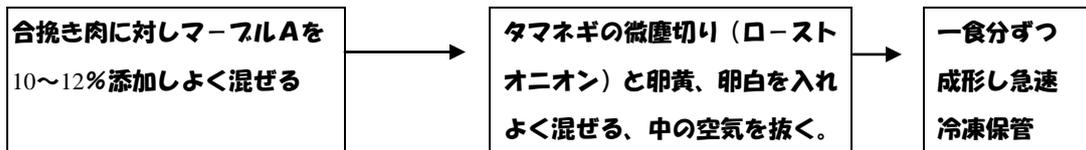
- 1) 肉の結着性が向上し、焼き上がりが柔らかく美味しさが増す。
- 2) 冷めても美味しく縮まない。
- 3) 再度調理がきく。

(作業手順と使用量)

- ①. 合挽き肉に対してマーブルA 10~12%添加しよく混ぜる。
- ②. タマネギの微塵切り（ローストオニオンを入れるとよりおいしくなる）とつなぎの卵黄、卵白を入れよく掻き混ぜ中の空気を抜き、一食分（120g~150g位）ずつ、成形してパックし冷凍保管。

※ 作業による衛生管理は特に注意する。

作業図】



統括総販社：グリーンエムアンドジャパン株式会社

岐阜県安八郡神戸町大字神戸西浦 1736-1 TEL 0584-27-5715

製造者：宇野醤油株式会社

岐阜県安八郡神戸町大字神戸 1736-16 TEL 0584-27-2430