

工業製薬 奥野製薬

## 米由来素材で浸透性UP

### トップNフィットデーパーインR

奥野製薬工業は畜肉加工品向けに、浸透促進素材「トップNフィットデーパーインR」を提案する。同品は畜肉加工品の調味液の浸透を促進し、歩留まりの向上にも寄与する。また、醸造酢「ト

ップNフィットデーパーインR」は、独自技術により表面張力低下作用を引き上げた米ぬか、米たん白加水分解物を主に配合。調味液や浸漬液に対し、 $0.1\%$ 添加することで浸透を促し、畜肉加工品をよりのジュシーでソフトな食感に仕上げ

る。またpHを過度に引き上げずに歩留まりを向上させることができる。このため同品は、日持向上剤などの制菌剤との相性も良好だ。一般的に

歩留まりの向上にはアルカリ性の製剤を用いることが多い。一方で、広く普及する酸性の制菌剤は、中性〜アルカリ性域では効果を発揮しづらく、歩留まり向上剤との相性が悪い。同品は、pHに依存せず歩留まりを向上できるため、酸性の制菌剤の効果を阻害しない。なお同品は、からあげ、チャーシュー、ハム・ソーセージなど、調味液や浸漬液に浸漬する畜肉加工品をはじめ、麺類、惣菜類が対象となる。

トップNフィットデーパーインRは、畜肉加工品に特化した醸造酢。同品に使用している独自発酵醸造酢は、酢酸発酵工程を改良することで、高酸度醸造酢と同等以上の制菌効果を引き出したもの。また、酸味・酸臭も抑えており、畜肉加工品の風味を阻害しない。

畜肉加工品全体量に対し同品を $0.2\%$ 添加することで、酸味の付与や食感のやさしさを引き起こさず、枯草菌、乳酸菌、黄色ブドウ球菌などに対する制菌効果を発揮する。ハンバーグ、ハム・ソーセージ、チャーシューなど幅広い畜肉加工品に使用できる。

ズに対応している。

成である点が特長で、多様化するユーザーのニーズ

向上剤などの制菌剤との相性も良好だ。一般的に

肉加工品をはじめ、麺類、惣菜類が対象となる。