

デナチーム PMC SOFTER ～牛焼肉～

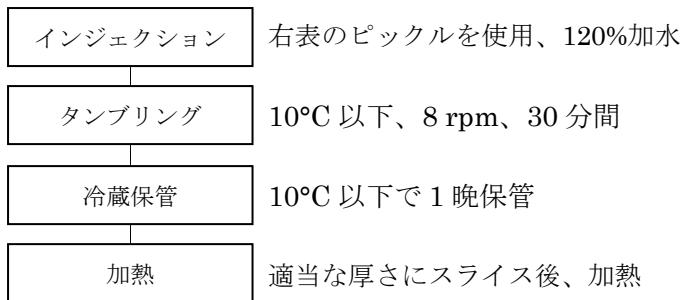
- 試験酵素
デナチーム PMC SOFTER (ナガセケムテックス社製)



- 特長
 - ✓ 肉を軟らかくしすぎない酵素剤です
 - ✓ 酵素処理時間の厳密なコントロールが必要ありません
 - ✓ 咀嚼時のスジ残りを軽減します
 - ✓ 歩留まり低下が起こりにくい酵素剤です

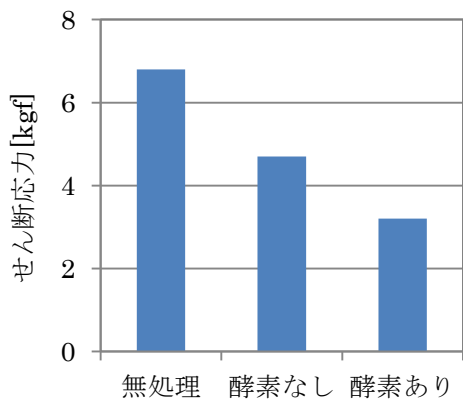
- 工程フロー

原料肉：オーストラリア産牛モモ肉



ピクルル配合	酵素なし	酵素あり
食塩	1.5	1.5
重曹	1.5	1.5
乳酸 Ca	0.5	0.5
キサンタンガム	0.1	0.1
デナチーム PMC SOFTER		3.0
デキストリン	3.0	
冷水	93.4	93.4

- 結果



■ レオメーターによるせん断応力評価
左グラフ参照

■ 官能評価

- ・ 食感が適度に軟らかくなった
- ・ スジっぽさが軽減された
- ・ 一般的なプロテアーゼを使用した際に見られる、レバー様の食感が感じられなかった

検体：厚さ 10 mm、幅 15 mm の加熱済み肉片