

！特許取得済み！

MARIMIXシリーズ

冷凍肉をジューシーにし美味しく蘇えらせる！



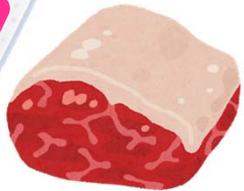
株式会社 FDJ

バサバサ

硬い

冷凍肉を美味しくするには食感と風味の両立が大切

食感改良と歩留まりアップのため、保水力の高いアルカリ剤を使うと、えぐみや異風味が発生して、美味しさを台無しにすることが多くありました。 **MARIMIXシリーズ**はこの問題を抜本的に解決し、冷凍肉に肉本来の美味しさとジューシーさを取り戻させる**画期的な食肉改質製剤**です。



原料肉



保水力
アップ

しかし!

アルカリ剤由来のえぐみや異風味が気になる

調理したときに肉汁を十分に保持できない



FDJは新しい発想で保水力アップと風味アップの両立を可能にしました!!

MARIMIXシリーズ

1.マイルドなpH変化で保水力アップ！

肉の組織は筋タンパク質の等電点付近（pH5.5）では密になり、pHが等電点から離れると、筋線維がほぐれて水をより多く保持できます。しかし、過度に線維を緩めてしまうと、柔らかくなりすぎ、アルカリ臭もでてきます。

MARIMIXシリーズはバッファ機能がある有機酸塩を組み合わせることで、マイルドなpH変化をコントロールします！！



MARIMIXシリーズ

2. 有機酸塩の調味機能で美味しさアップ！

MARIMIXシリーズのもう一つの特徴は、マイルドなpH変化を起こすために適した有機酸塩の配合を選ぶとともに、有機酸塩がもつ調味機能にも注目して、アルカリ臭やえぐみを抑える成分を組み合わせていることです。

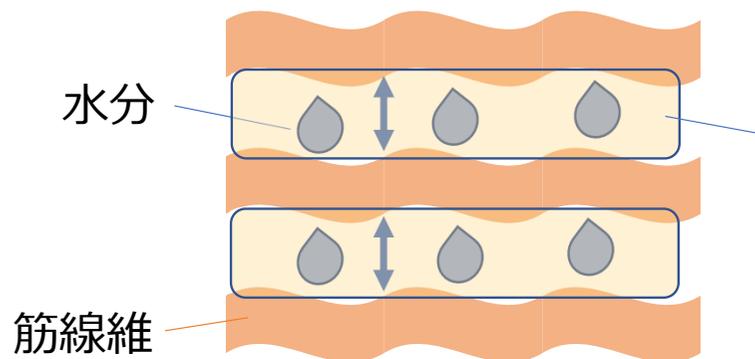
MARIMIXシリーズはリンゴ酸ナトリウム、グルコン酸カリウムなどを組み合わせることで、アルカリ剤の味への影響を最小限に抑えて、肉本来の美味しさを引き出します!!



MARIMIXシリーズ

3. 肉汁を閉じ込めて歩留まりアップ！

肉の筋線維を緩めて保水力をアップしたとしても、加熱した時に美味しさの源である肉汁が流れ出してしまうのは、肉本来の美味しさや香りも失われてしまいます。**MARIMIXシリーズは保水力の高い加工デンプンを配合することで、肉汁を組織の中に保持することを助け、加熱調理後にもジューシーさを保持します!!**



加工デンプンが水分を保持します。
デンプン自体が外観や食感に影響しないように、配合を工夫しています。

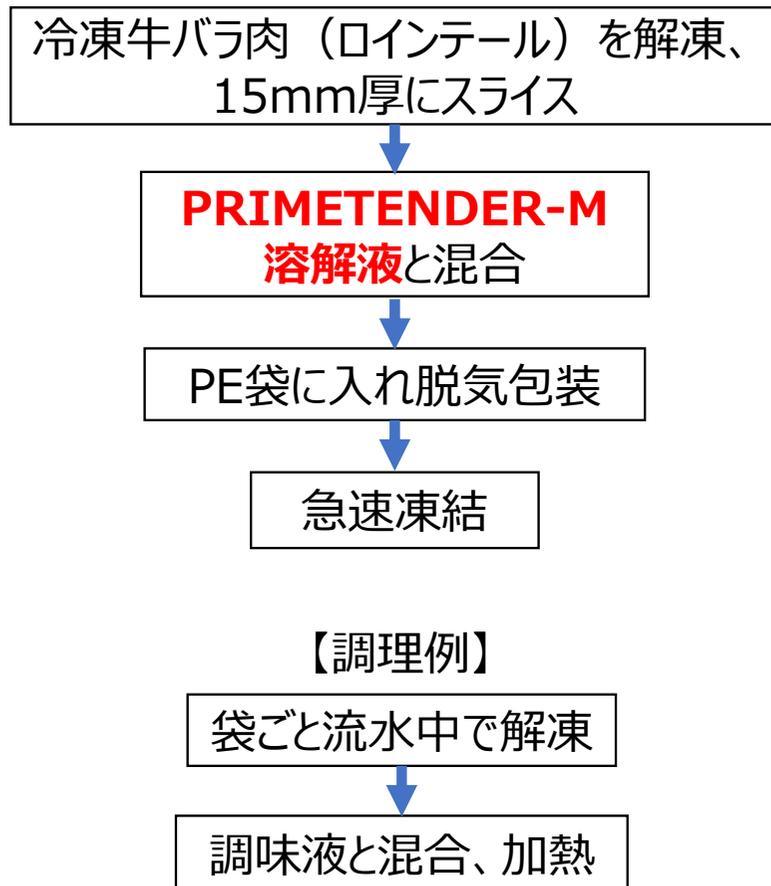


肉汁をしっかりガード！

(イメージ図)

MARIMIXシリーズ アプリケーション

冷凍牛スライス肉の加工



- 解凍した原料牛肉に対し1.5～2%重量の **PRIMETENDER-M**を原料肉の15～20%の水に溶解してから使用します。
- 脱気包装することで、製剤は肉に容易に吸収されます。
- ジューシーさが付与され、歩留まりが飛躍的にアップします。

調理例



*添加量、製造条件は原料肉や現場の状況に応じて調整ください

MARIMIXシリーズ アプリケーション

トンカツ



- 原料豚肉に対し1%重量の**MARIMIX-AS**を、対肉10%の水に溶解してから使用します。
- タンブリング後に脱気包装することで、製剤は肉に容易に吸収されます。
- 歩留まりが良く、ジューシーな食感で、肉本来の風味が際立ちます

調理例



*添加量、製造条件は原料肉や現場の状況に応じて調整ください

MARIMIXシリーズ アプリケーション

鶏の唐揚げ



- 鶏肉に対し1～1.5%重量の**MARIMIX-AS**を、現在ご使用の調味液に溶かして使用するだけです。肉の状態と調理後に求めるジューシーさに応じて適量（肉重量に対して15-20%）を加水できます。
- 下処理の後、冷凍せずにフライ調理することも可能です。
- 加熱後歩留まり（元の原料肉重量に対して）はほぼ100%で、肉が縮み痩せしないので、衣剥がれもなく、ふっくらジューシーな食感に仕上がります。

調理例



*添加量、製造条件は原料肉や現場の状況に応じて調整ください

MARIMIXシリーズ アプリケーション

チャーシュー

冷凍豚ロース肉を解凍、1kgくらいにカット

ミートテンダーで筋切り

焼豚のタレにMARIMIX-ASを溶解、
タンブラーを使って豚ロース肉と混合

200℃のオーブンで20～25分間焼く。
肉の大きさにより加熱時間は調整

*添加量、製造条件は原料肉や現場の状況に応じて調整ください

- 解凍した原料豚ロース肉に対し1～1.5%重量の**MARIMIX-AS**を、対肉10%の焼豚のタレに溶かして使用します。現在ご使用中のタレがそのまま使用できます。
- 加熱後歩留まり（元の原料肉重量に対して）はほぼ100%で、肉が縮み痩せしません。肉汁の流出もなく、きれいな焼き目がつきます。臭みをマスキングし、肉本来の美味しさを生かしたジューシーなチャーシューです。

調理例



MARIMIXシリーズ アプリケーション

イカの姿焼き



*添加量、製造条件は原料肉や現場の状況に応じて調整ください

- イカ重量に対し4%の**MARIMIX-TR**とイカ重量に対し0.4%の塩をあらかじめ粉で混合して、まぶして使用します。
- 歩留まりがよく、縮まずジューシーに仕上がります。写真で示すように見た目にも大きい出来上がりとなります。



同じ重量、同じサイズのイカを使った実験例

WOW!



MARIMIX-TR 使用 未使用