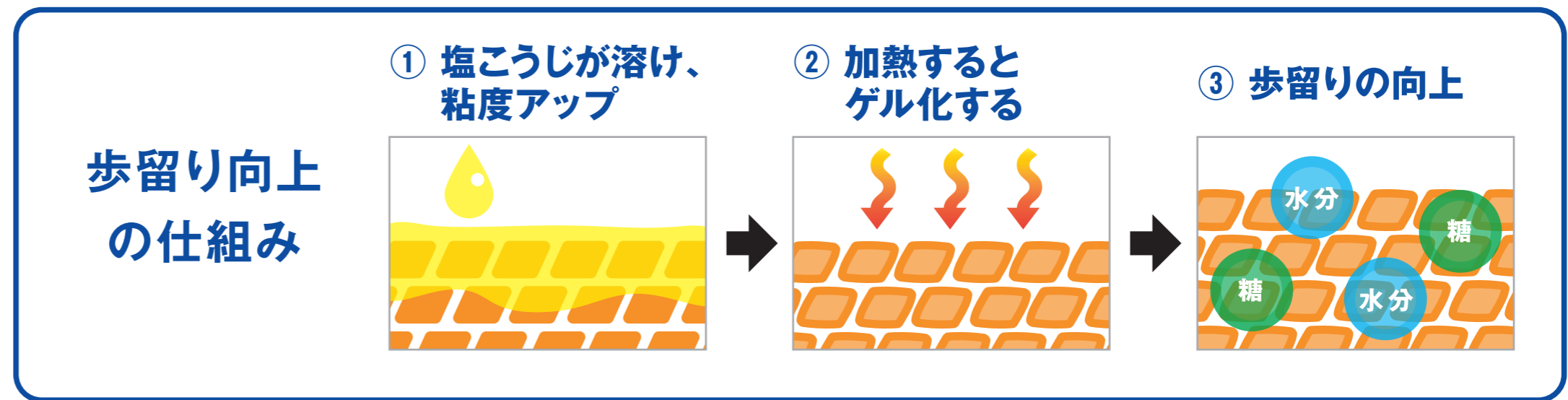


# 歩留りの向上と軟化効果

## 液体塩こうじによる歩留りの向上

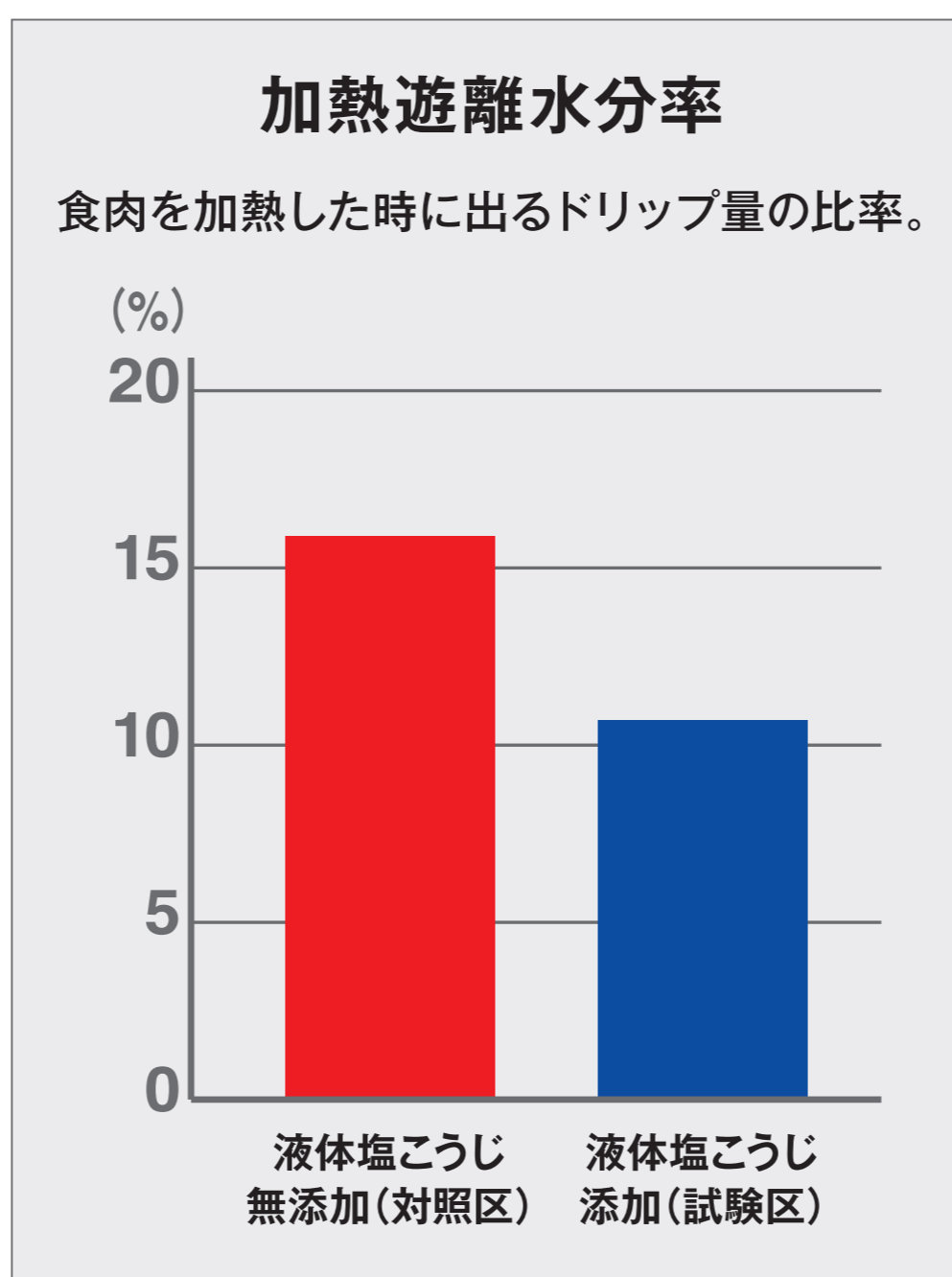
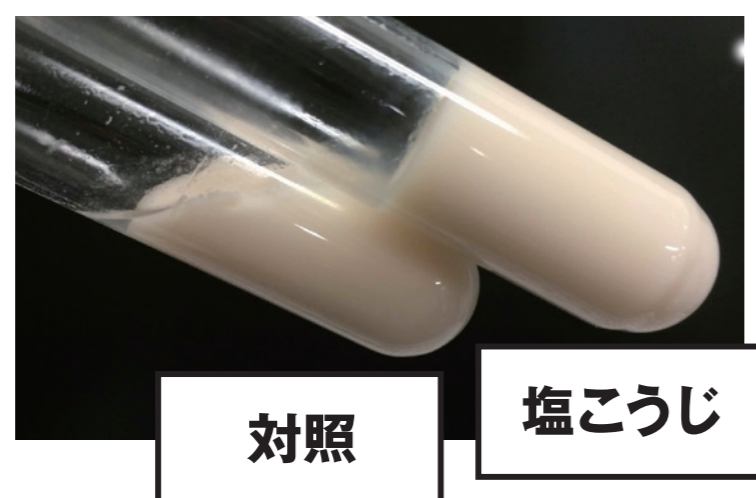
液体塩こうじに含まれる成分によりドロップが抑えられ歩留りがアップします。



### 試験内容

鶏肉のミンチに液体塩こうじに漬け込み  
↓  
肉汁を搾ると粘度がアップ  
↓  
さらに肉汁を加熱するとゲル化を確認

### 試験結果



## 液体塩こうじによる軟化効果

液体塩こうじ使用により破断強度、剪断強度の値がいずれも低下したことから、液体塩こうじを使用した鶏肉の、口当たりの軟らかさ、前歯で噛み切る際の軟らかさ等が数値で示されました。

### 試験内容

※外部機関による分析値

鶏ムネ肉に肉重量に対して液体塩こうじ10%量を添加  
↓  
2時間浸漬後70°C20分加熱したもの(試験区)を分析。  
↓  
液体塩こうじに浸漬しない肉を同様に加熱したもの(対照区)を分析。



液体塩こうじを使用すると口当たりや軟らかさが向上

### 試験結果

