



## 一 畜肉加工品用品質改良剤製剤 一

### 特長・効果

- ・調理工程における歩留まりを大幅に改善します
- ・肉本来の食感を損なわずに、柔らかでジューシーな食感を付与できます
- ・調味液中の分散性に優れ、製造工程における作業性に優れます

### 製品情報

製品ラインナップ	表示例	仕様	製品特徴
ハイトラスト®TC-100	でん粉/加工デンプン	タンブリング など	やわらかな食感
ハイトラスト®TC-200			ジューシーな食感 (油脂併用可能タイプ)
ハイトラスト®TC-500 (海外用ラインナップ)			やわらかな食感
ハイトラスト®H-4・H-6	でん粉/加工デンプン	インジェクション など	汎用品 (食感バリエーション)
ハイトラスト®H-71	加工デンプン		やわらかな食感 (油脂併用可能タイプ)
ハイトラスト®H-10			肉らしい硬めの食感
ハイトラスト®H-20			硬めでしなやかな食感

### 活用事例

#### 単身品・一枚肉加工品

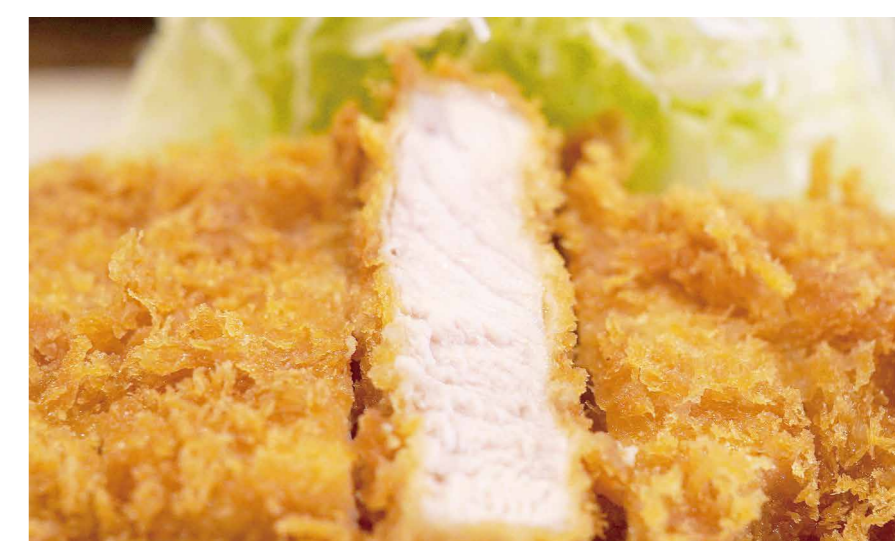
加熱調理及び工程中のドリップ抑制・パサつきの抑制、しっとり感の付与・異種タンパクやリン酸塩代替による味・風味改善



しなやかさの改善、スライス適性の改善



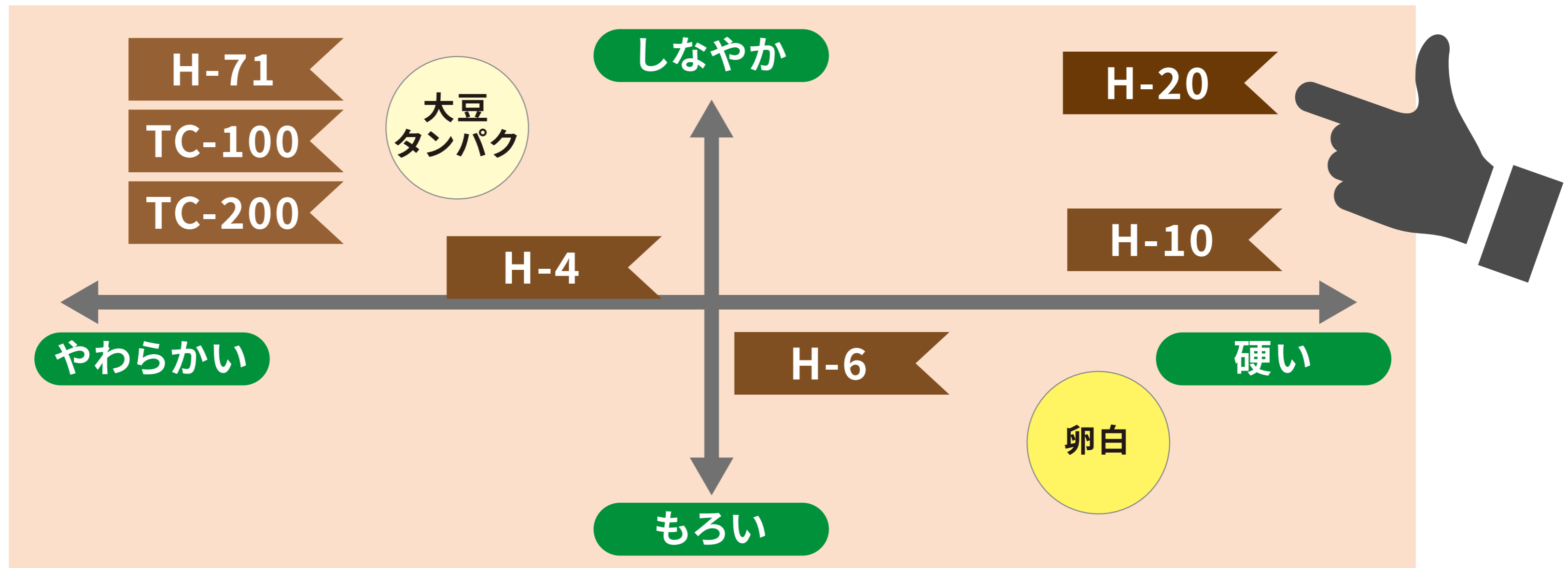
衣の経時劣化抑制(水分移行抑制)  
フライ油の劣化抑制



中具の縮み抑制



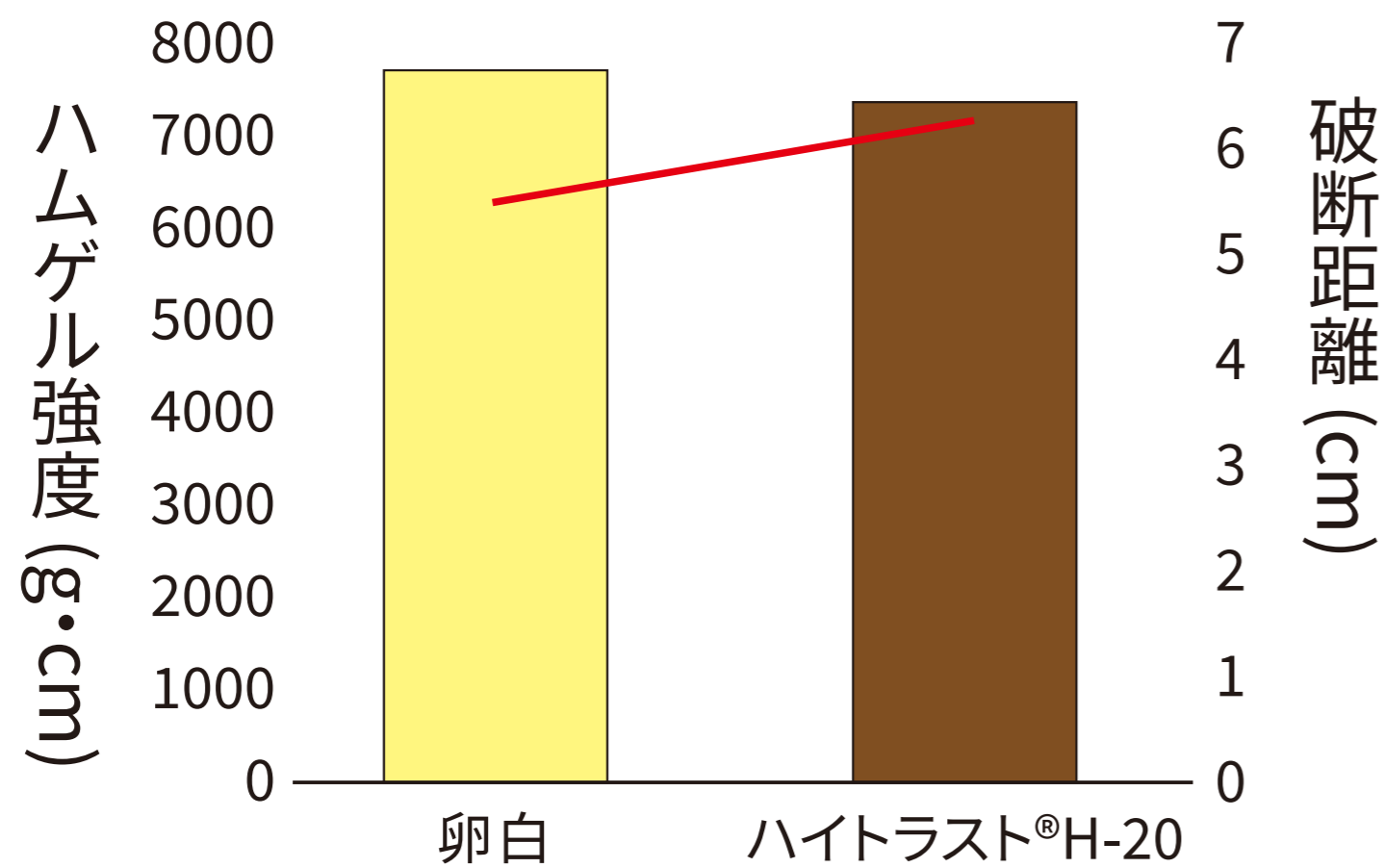
# 「ハイトラスト®」シリーズ 食感マップ



## ハイトラスト®H-20

- ✓ 卵白代替、より硬くしなやかに
- ✓ でん粉の粉っぽさを軽減
- ✓ フレーバーリリースの向上
- ✓ カラギナン不使用
- ✓ 着色料の色調を損なわない

ロースハムのゲル強度と破断距離

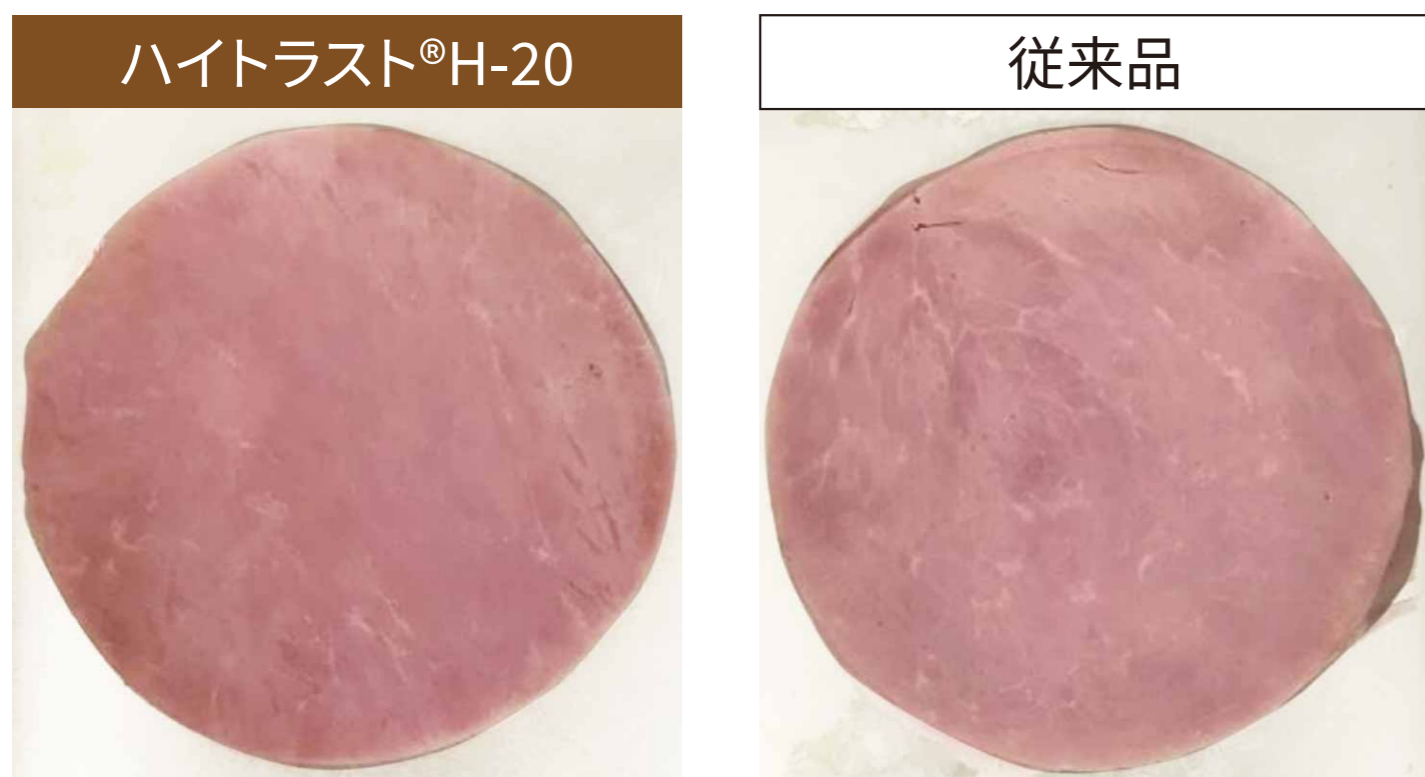


ハム用ピクル液配合

配合	卵白	ハイトラスト®H-20
乾燥卵白	4.0%	—
大豆タンパク	5.0%	5.0%
カゼインナトリウム	1.0%	1.0%
食塩	3.4%	3.4%
リン酸塩	0.8%	0.8%
調味料・色素その他	7.6%	7.6%
水	78.2%	78.2%
ハイトラスト®H-20	—	4.0%
	100.0%	100.0%

〈原料〉豚ロース(800g/本程度に分割)  
①インジェクション(1.8倍加水)⇒②タンブリング⇒③加熱⇒④冷却⇒⑤スライス

## ハムスライス断面外観



H-20を使用すると  
従来品よりも  
着色料への影響が少なく  
色調が良好に!

TXdeSIGN®

テクスデザインラボ



お役立ち情報サイト  
<https://txdesign-lab.com/>

資料のダウンロードは  
こちらから



JOYL

Joy for Life

株式会社J-オイルミルズ テクスチャーデザインマーケティング部  
〒104-0044 東京都中央区明石町8-1 聖路加タワー  
J-オイルミルズ ホームページ <https://www.j-oil.com/>

お問い合わせはこちらまで ▶ [info-td@j-oil.com](mailto:info-td@j-oil.com)