

マスキングに特化した乳化油脂

カッコーエースMKG-II

特徴

- 魚由来の生臭さを消臭します。
- 調味液の味の染み込みを良くする効果があります。
- 肉質を柔らかくさせる軟化効果があります。
- 粘調性のある液体調味料で、ハンドリングが良好です。



使用用途

- 魚介系の下処理、調味液との併用によりお使い頂けます。

【レシピ】	【添加方法】	【添加量】	【効果】
サバの塩焼き・味噌煮	漬け込み液	0.5%	生臭さが軽減する！ 身が柔らかくなる！ 身がふっくらする！
サバの塩焼き・味噌煮	調味液	0.5%	
穴子蒸し・焼き	漬け込み液	1.0%	
白身魚フライ	漬け込み液	1.0%	
イワシのつまれ	調味液	1.0%	
魚の粕漬	漬け床	1.0%	

※添加量は目安です。

製品規格

性状:	薄茶色の粘調性のある液体
風味:	発酵物由来の独特な甘い風味
表示例:	乳化油脂
アレルギー表示:	なし
賞味期限:	製造日より6カ月
保存条件:	密封・暗所・常温保管(開封後はお早めにご使用下さい)
内容量:	10kg
包装荷姿:	内装:バックインボックス、外装:ダンボール
一般成分:	Brix:45-55%
衛生規格:	一般生菌数: 1,000ヶ/g以下 大腸菌群: 陰性 カビ・酵母: 300ヶ/g以下

マスキング Good!

魚の臭みを解決!!

マスキングに特化した乳化油脂

カッコーエースMKG-II

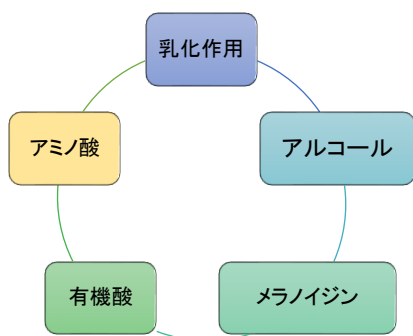
角光化成株式会社

東京都台東区日本堤1丁目5番1号

お問い合わせ TEL 03-3875-8711

ホームページ <http://www.kakko.co.jp>

なぜ消臭されるの？



カッコーエース
MKG-II

乳化作用

エマルジョンで浸透

食品素材を乳化したO/W型(水中油滴型)エマルジョンです。
粒径が0.5~2.0 μ mの微粒子で、この微粒子が肉の繊維に入りこみます。

アルコール

高沸点アルコールで共沸効果

高沸点アルコールは調理中により長時間留まる事ができるため、エチルアルコールよりもより高い共沸効果を発揮することができます。

例:エチルアルコール沸点は78.3 $^{\circ}$ C。高沸点アルコールは100 $^{\circ}$ C以上のものもあります。

共沸効果

共沸効果とは、一定の圧力のもとで液体と混合物を蒸留するとき、ある温度のところで発生する蒸気と液体混合物の組成が等しくなる現象のこと。調理では加熱中に悪臭と一緒に持ち去る効果があります。

メラノイジン

カルボニル化合物のメイラード反応

カルボニル化合物が加熱中にアンモニアと反応し、メラノイジンを生成します。

この反応により香気成分が生成されると悪臭がマスキングされます。

MKG-IIは加熱処理により、豊富なアミノ酸と糖によりメラノイジンを多く含んでいます。

有機酸

有機酸には、味を浸透させる効果や香りを改善する効果

MKG-IIの原料である醸造調味料は発酵により生成された為、コハク酸や乳酸など有機酸を多く含みます。

様々な有機酸が調理中にアルコールと反応することでエチルエステルを生成し、香りを改善します。

これらの有機酸は魚の生臭みの原因となるトリメチルアミンの消臭効果があります。

アミノ酸

発酵物由来の様々なアミノ酸で呈味を改善

褐変反応の少ないアラニン・グリシンなど様々なアミノ酸を含んでいるので、苦味・渋み・エグ味を抑えることができます。