肉類

① いろいろなお肉の硬さを自由自在にコントロールできます。（J4・J6）



老人食・介護食

③ 高齢者向けの老人食・介護食にも最適です。（J14）



お肉の硬さを自由自在にコントロールできます

食品添加物（食肉品質改良剤）

JFS-B
JFS-B23002679-00

食肉・魚類品質改良剤
コラゲレイト
collagelate
お肉やお魚をもっと美味しく柔らかく

コラゲレイト



Jamkichi-foods Co., Ltd.
株式会社 ジャムキチフーズ

TEL・0823-36-6438
FAX・0823-36-6439

〒737-0831 広島県呉市光町 8-1
E-mail：jam-ck@jamthekitchen.com
URL　http://www.jamthekitchen.com/

お肉の硬さを自由自在にコントロール

食肉の大部分は筋肉だが、その筋肉を束ねるコラーゲンやエラスチンなどの結合タンパク質をゲル化し、肉を内部までやわらかくする。
結合タンパク質が溶けず、肉汁として漏出する（ドリップ）ことが防げるので、肉のうまみやジューシーさをしっかりと保つことができる。

すじ肉やばら肉など結合タンパク質の多い、いわゆる「安い肉」ほどその効果を発揮する。
さらに、処理後の肉の重量が増量するので、加工肉の歩留まりが向上するといった二次的な効果もある。牛、豚、羊など肉の種類は問わない。

コラゲレイトの特徴

（1）肉の硬さを自由にコントロールでき、硬い肉は表面だけでなく中心までやわらかくなる。
（2）ドリップが出にくく、うまみやジューシー感を損なわない。
（3）輸入肉に特有の牧草臭や獣臭が軽減する。
（4）冷凍しても肉質が劣化しない。
（5）焼き縮みが少ない。
（6）処理後の肉の重量が増し、加工品の歩留まりが向上する。
（7）設定した硬さ以上に柔らかくなりすぎない。通常酵素を使用した軟化剤は酵素活性が継続し、時間の経過により軟化が進み過ぎ柔らかくなりすぎますが、本商品は一定の時間を経過しても肉本来の食感を失われず一定の硬さを保ちます。
（8）肉の重量に対する食品添加物の添加量が少ないため、肉本来の味や色を損なわないと同時に低コストで加工が可能。
（9）冷めても硬くならず、美味しさを保ちます。
（10）安全性に関しても、主成分は食塩であり、遺伝子組み換え物質やアレルギー性物質は使用していない。

一袋で約 50kgから 120kgキログラムの食肉処理が可能だ。（肉の種類や硬さにより処理量は変化）
従来型の酵素系軟化剤やインジェクションなどの機械による加工法に比べて、使い勝手や歩留まりなどの点で機能が高く、リピート需要が高い。
コラゲレイトは
（1）コストの安い輸入肉で高級感のある食品を作りたい。
（2）もっとジューシーな焼き肉メニューを提案したい。
（3）やわらかくておいしい新食品を低コストで開発したい。
（4）さめてもおいしい惣菜を開発したい。
などのニーズに応える逸品です。

畜類の食肉中の成分を
細胞レベルで改質し安定活用する「コラゲレイト技術」

現状

肉を加熱処理すると、内鞘コラーゲン及びエラスチン、網状線維が加熱時に収縮し、品質上の変性が発生し、肉の切り口より肉汁を絞り出し、冷凍・解凍時に旨み成分やミネラル等を流出させる。従って肉が硬くなり消化吸収が低下しやがて廃棄される。

解決

コラゲレイト加工すると上記線維を溶解し、改質するため、肉を加熱調理しても焼き縮みがなく、肉汁も流出しない。このため肉中の栄養価を逃がしません。また自在な硬さ（食感）を料理の目的に合わせることが出来ます。更に冷めても硬くならないのでいつまでも瑞々しく美味しく、消化吸収を助けます。品質が安定しているため広域流通販売ができ、しかもロスがでません。

使用方法

肉量に対し 10％のコラゲレイト溶液を添加し肉に溶液が浸透するように揉み込む。
処理後 5 時間から一晩、冷蔵庫に静置する。溶液の濃さによってお肉の柔らかさを自由自在にコントロールできます。溶液の濃さは 1（コラゲレイト）：5（水）～ 1（コラゲレイト）：10（水）など、お肉の硬さによって調節してください。

① 素材をカット 
② 調味料を作る 
③ 調味液を肉に加える 

④ 冷蔵で熟成 
⑤調理 . 加工→冷蔵 / 冷凍 

コラゲレイトの種類

① コラゲレイト　J4　J6　（通常タイプ）
② コラゲレイト　J14　（老人食・介護食用）

御社専用の特注も可能です（ロット制限あり）

御社が使用している肉の硬さにあわせて、特注も可能です。

安心・安全な原材料を使用



本品は、有害成分のない安全な原材料で精製され成分中には遺伝子組み換え物質やアレルギー性物質は含まれておりません。