



食品添加物 食肉・魚肉品質改良剤製剤

成分	クエン酸三ナトリウム	炭酸水素ナトリウム	コハク酸二ナトリウム	カラギナン	パパイン	食品素材(デキストリン)
	42%	35%	3%	1%	0.125%	18.875%

賞味期限 製造後1年

荷姿 1kg袋×8/ケース

アレルギー 該当なし(特定原材料等28品目)

■ 使用上の注意

●のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示に従って応急処置をしてください。

- ①本製品を粉のまま口に入れて食べないでください。
- ②召し上がる方の健康状態に応じて、専門の医師、管理栄養士、言語聴覚士等にご相談の上で使用ください。
- ③食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- ④本製品の使用により、食物が誤って気道に入る(誤嚥)ことを防げるものではありません。
- ⑤漬け込み液は絶対に繰り返し使用しないでください。また作り置きもしないでください。
- ⑥粉末がなるべく飛散しないように注意してご使用ください。
- ⑦重曹(炭酸水素ナトリウム)を含みますのでスベラカーゼミートを使用する際の調理器具は、それぞれの使用方法に従ってください。
- ⑧調理済み食品や生食用食品には使用できません。
- ⑨介護や介助の必要な方や、お子様の手の届かないところに保管してください。



粉のまま口に入れてはいけません!

よくある質問

Q1 下味を付けるため、漬け込み液と調味液を混ぜて、漬け込むことはできますか?

A 漬け込み液に調味液を混ぜると、肉をやわらかくする効果が著しく低下する場合がありますのでスベラカーゼミートに漬け込んだ後、調味液に漬け込んでください。

Q2 漬け込んだ肉を煮ると泡が出るのですが、大丈夫ですか?

A 泡は、スベラカーゼミートから発生する炭酸ガスですので無害です。肉にしみ込んだ成分も、食品添加物として安全性が確認されています。

Q3 スベラカーゼミートに浸漬させた素材に食塩はどのくらい含まれますか?

A 肉の種類等によっても若干の違いがあると考えられますが、鶏ムネ肉を用いた実験では、100gに対して約0.4gの食塩(食塩相当量)が肉にしみ込むことがわかっております。

■ 栄養成分表 (100gあたり)

エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg	鉄 mg	食塩相当量 g
				糖質 g	食物繊維 g						
207	1.0	0	0	51.6	0.5	19500	100	6	2	0.1	49.5



株式会社 フードケア
〒252-0143 神奈川県 相模原市 緑区橋本4-19-16 OMGビル
TEL: 042-700-8809 www.food-care.co.jp



WEBお問合せ

お取り扱い先

2022.08



かたくて食べられなかった悩みを



が解決します!

肉も魚も野菜も
やわらかく食べやすく



1kg



“やわらかい肉や魚”を食べてもらいたい...。“かたい野菜”は、諦めるしかない...”

その悩み“スベラカーゼミート”が解決します！

- 漬け込むだけの手間いらずで、肉や魚介類が約40%*やわらかくなります。
 - 牛肉、豚肉、鶏肉、魚介類等、色々な肉にお使い頂け、肉の生臭みも軽減します。
 - 野菜(根菜類、葉菜類)もやわらかくなります。
- *:当社測定値

■ご使用方法(基本編)

	STEP1	STEP2	STEP3	STEP4	STEP5
肉・魚介類	漬け込み液の作成 例：水100mlに対して、本品3gを溶かす。	漬け込み 食材に対して同量程度の「漬け込み液」に浸す。冷蔵庫で1~15時間漬け込む。	水気を切る 食材を「漬け込み液」から出す。	調理して完成!	
根菜類	漬け込み液の作成 例：水1Lに対して、本品30gを溶かす。	漬け込み 根菜が全て浸る程度の「漬け込み液」に浸す。冷蔵庫で1時間漬け込む。	茹でる 根菜を「漬け込み液」ごと茹でる。沸騰してから10分程度茹でる。※長時間茹でると、「えぐ味」が出るがあるので注意。	水気を切る	調理して完成!
葉野菜	漬け込み液の作成 例：水1Lに対して、本品10gを溶かす。	茹でる 「漬け込み液」で「さっ」と茹でる。※加熱時間が長いと崩れてしまうので注意。	水洗いをする ※水流で崩れてしまうこともあるので直接水をあてない。	水気を切る	調理して完成!

※ごぼうやれんこんは、スベラカーゼミートに浸漬すると変色することがありますが、野菜成分由来のものであるのでご安心ください。

■ご使用方法(応用編)

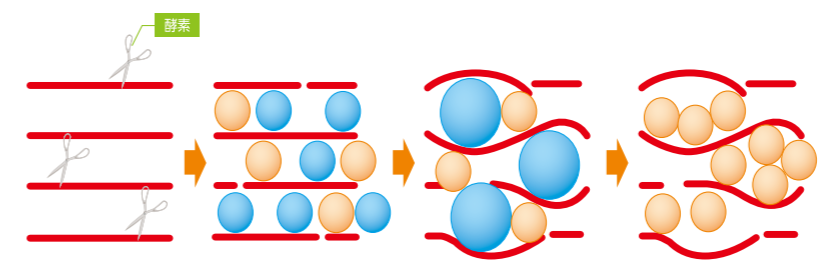


- Point①** 添加濃度を、水に対して5%にする
- Point②** ムラなく軟化させる調理方法として、“蒸し調理”もしくは“茹で調理”がオススメ
- Point③** 焼き目を付けたい場合は、上記調理後バーナー等で炙る

その他ポイントと注意点

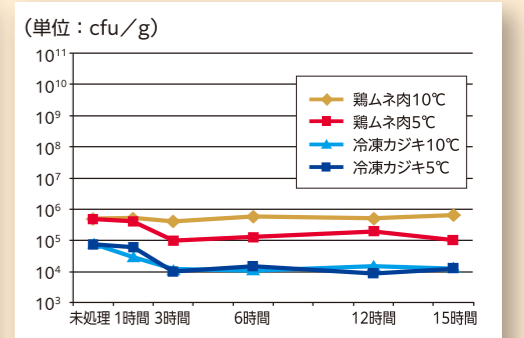
- ①大きな塊肉の場合 ⇒ 切り分けて、表面全体が浸るようにする。
- ②冷凍された食材の場合 ⇒ 解凍時間を考慮して浸漬をする。
- ③お急ぎの場合 ⇒ ジッパー付き袋等に入れ、**タンブラリング(もみ込み)**をする。

■スベラカーゼミートの原理

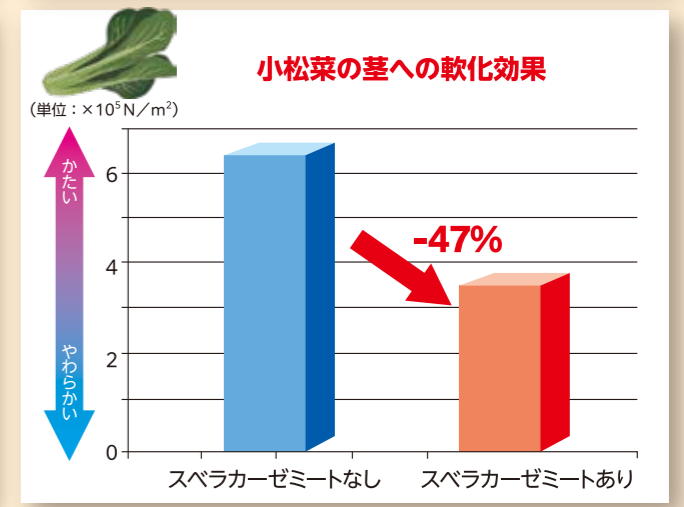
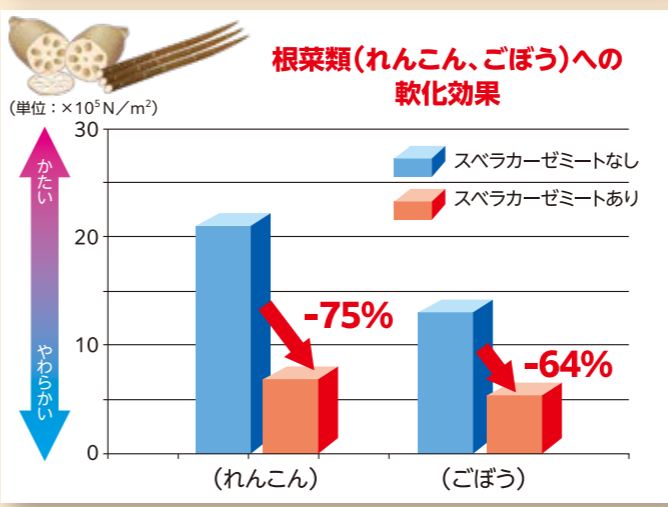
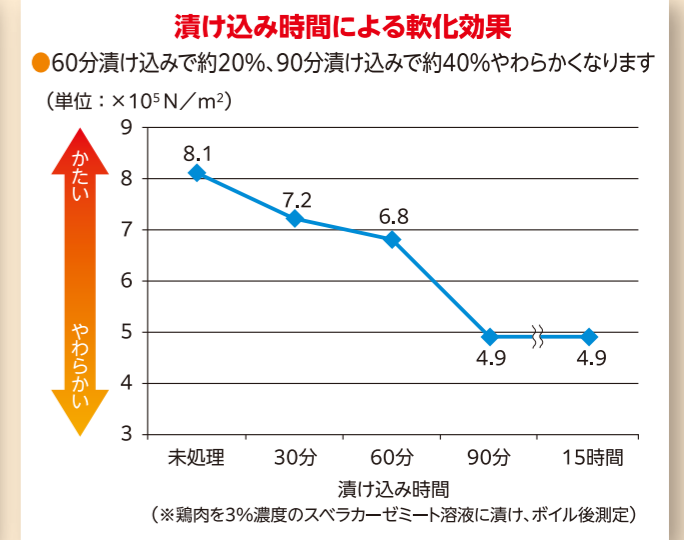
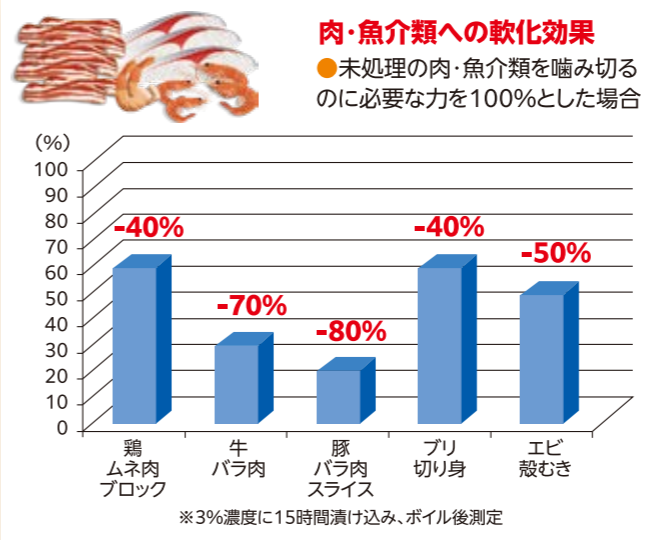


- ① 酵素の作用で肉の繊維が短くなります。
- ② 肉の繊維の間にスベラカーゼミートの成分が浸みこみます。
- ③ スベラカーゼミートの成分が肉の繊維を広げます。
- ④ スベラカーゼミートの成分が肉の繊維を広げたまま保ちます。

■漬け込みによる菌数の変化



■スベラカーゼミートの効果



※当社測定条件 クリープメータにて測定 プランジャー：直径3mm、圧縮速度：10mm/sec、温度：20℃