



食品添加物

水産練り製品用品質改良剤製剤

# ハーディング・B HARDING・B



ハーディング・Bは、魚肉すり身特有の「坐り」現象を解析して得られた疎水結合理論に基づいて、製剤化された新しい水産練り製品品質改良剤です。

弊社は数年来、魚肉すり身の「坐り」現象に取り組み、その主因が疎水結合にあるとの数多くの実証を得て、ハーディング・Bを完成しました。

ハーディング・Bは食品より抽出した植物性ステロールが主剤です。

この物質が魚肉すり身の疎水結合を強化して弾力を増強するとともに、親水基側では多量の水を抱え保水機能を増強します。

ハーディング・Bの使用により水産練り製品の品質が改良されることは、各種練り製品について全国産地での現場テストで証明されました。

## ハーディング・Bの特徴

1. しなやかでソフトな弾力が得られます。
2. 加水による品質の劣化が防げます。
3. 焼物では焼色のむら、斑点が出来にくくなり、串抜きが容易になります。
4. 経日後、澱粉の老化を防ぎ、製品のしなやかさを保ちます。

## 使用方法

原料のすり身に対して、本製剤 0.3~1.0%練り込んでご使用下さい。

### ◆対象品目

蒸しもの	むし板・すまき・昆布まき 等
蒸し焼	焼板 等
焼抜もの	焼抜板・なんば焼 等
ちくわ	焼ちくわ・白ちくわ・野焼・笹かま 等
揚げもの	さつま揚げ・てんぷら・ボール・巻もの 等
特殊もの	かに足風・貝柱風・えび風 等
色装製品	ケーシング詰・リテーナー成型品 等

## ハーディング・Bの仕様

形状：白色粉末

賞味期限：製造日から1年間

食品への表示例：pH調整剤、乳化剤、リン酸Na

※関連法規を遵守した表記をお願いします。

荷姿：1kg×10（外装：ダンボール 内装：アルミ袋）



鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

〒380-0918 長野市アークス1番14号 TEL:026(224)5746 FAX:026(224)5748

# ハーディング・Bの使用例

## ◆使用例 1 :かまぼこへの使用例

冷凍すり身1kg(C級)

↓  
空ずり10min.

↓  
加塩本ずり35min ※加塩量はすり身の3%

↓ ←ハーディング・B添加

調味加水

↓

成型

↓

(測定1)坐り2hrs.

↓

(測定2)加熱(蒸煮25min.)

〈調味料の組成〉

澱粉 8%

みりん 3%

砂糖 1%

グルタミン酸Na 1%

加水量はすり身の30%

表1. 製剤添加後の弾力に及ぼす効果

サンプル名	ゼリー強度(g・cm)	
	坐り後	加熱後
無添加	46	400
他社製品 A 0.5%	50	520
他社製品 B 0.5%	54	460
他社製品 C 0.5%	96	500
他社製品 D 0.5%	120	580
他社製品 E 0.5%	50	450
ハーディング・B 0.5%	170	720

(測定方法)

不動工業(株)製RHEOMETERにより  
25mm厚さのサンプルを7mm球形  
アダプターにより測定した。

## ◆使用例 2 :焼きちくわへの使用例

〈焼きちくわの製造例〉

すり身原料SA級 20%とC級 80%を混合し、常法通り製造しました。

その時の加水量はすり身に対して 40%、ハーディング・Bはすり身に対して 0.3%添加しました。

表2. 製剤使用によるちくわの評価

ゼリー強度		外観		性状	
坐り後	加熱後	焼色	光沢	串抜き	分散性
210g・cm	960g・cm	良(斑点なし)	あり	良	良

## ハーディング・B 使用によるメリット

塩ずり時に添加することにより様々な効果が出ます。

(1)加水の際の吸水速度が速くなる。

(2)加水によるゼリー強度の低下が少なくなる。

(3)すり身内でのハーディング・Bの分散性が良くなる。

添加量が多くなればそれだけ加水量を増やすことができます。

※予め、塩と混合しておいて同時に使用すると簡便です。

※すり身の等級、澱粉の量、加水量その他各社共独自の処方がありますので、貴社にて最適な量をお決め下さい。