



食品添加物

水産加工品用酸化防止剤製剤

コンベット・S CONVET・S



本品は、活性酸素の消去作用により食品の酸化を防止する製剤です。

従来では各種の還元作用を用いた酸化防止剤が多く用いられています。その作用は、還元剤が酸化されることにより、対象の酸化を防いでいるというもので、還元剤自体が酸化されてしまえば、効力を失い、むしろ酸化を促進する結果となります。

コンベット・Sは従来の酸化防止剤と異なり、その効果が持続し、また多目的に利用される特性があります。

コンベット・Sの特徴

1. 酸化防止力に優れています。
2. 酸化による生体色素の変色・退色を防止します。
3. ヘモグロビン(血色素)、ミオグロビン(筋肉色素)のメト化(黒・褐変化)を防止します。
4. ミオグロビンの白濁不透明化を抑制します。
5. メト化したヘモグロビン、ミオグロビンの三価の鉄を二価に戻し(還元)、鮮紅色にします。

使用方法

本製剤溶液にて洗浄・浸漬または酒粕やいかの腑等に直接練り込んでご使用下さい。

◆使用例

いかの塩辛・・・腑の重量の1%相当量添加

塩干魚(鰹、鯖等)の開き・・・0.3~0.5%溶液に浸漬

赤魚、鯛、メヌケ・・・1%のコンベット・S溶液でザブ洗い使用(グレーズ剤に併用も可)

切り身の漬物(マグロ、鰹、鯨等)・・・1%のコンベット・S溶液でザブ洗い使用

コンベット・Sの仕様

形状：淡黄白色粉末

賞味期限：製造日から1年間

食品への表示例：酸化防止剤(V.C)

※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)

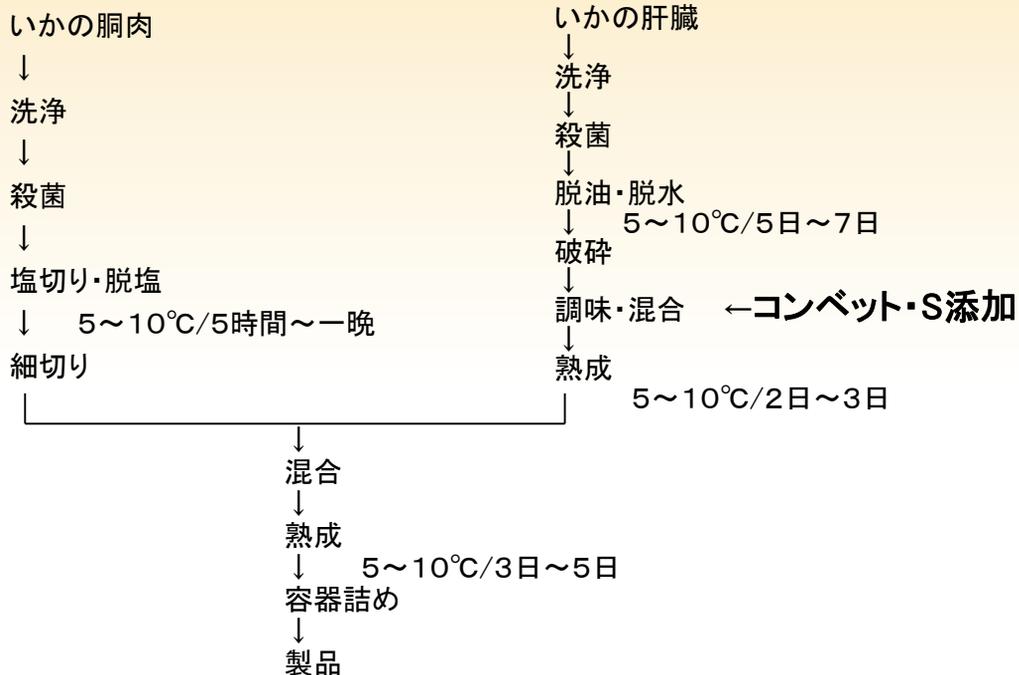


鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

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

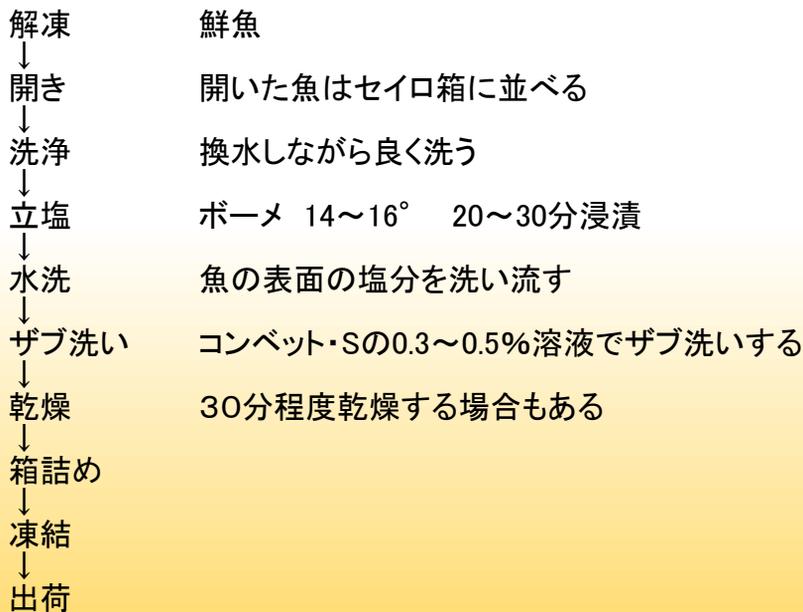
コンベット・Sの使用例

◆使用例 1 : いかの塩辛



コンベット・S	いかの腑調味品	いか胴肉
250g (1.0%)	25kg	100kg

◆使用例 2 : 塩干魚(鰯、鯖等)の開き



コンベット・S	水又は塩水	アジ・サンマ・サバ類の開き
300~500g (0.3~0.5%)	100ℓ	ザブ洗い又は短時間浸漬

※上記の割合で溶液を作って浸漬して下さい。

赤みを強く出したい時は、添加量を増やしてご使用下さい。

上記のコンベット・S溶液100ℓでセイロ箱50~60枚ザブ洗いしたらコンベット・Sを100~150gを追加補充して下さい。

◆使用例 3 : 赤魚、鯛、メヌケ

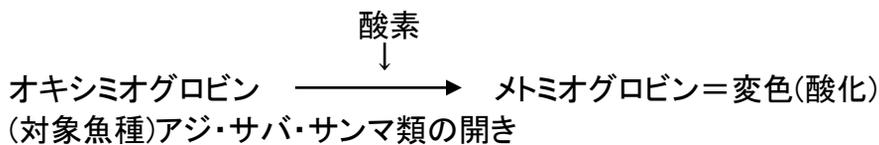
1%のコンベット・S溶液でザブ洗いした後冷凍し、1%のコンベット・S溶液にてグレーズして下さい。(グレーズ剤併用も可)

◆使用例 4 : 切り身の漬物(マグロ、鰹、鯨等)

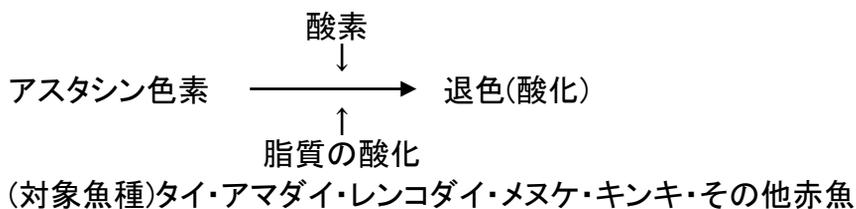
切身を1%のコンベット・S溶液にてザブ洗いした後、味噌・粕等に漬込んで下さい。尚、味噌・粕にも1%のコンベット・Sを使用しますと効果が向上します。(味噌・粕に使用の場合のばし液にて溶解の上、混合して下さい。)

退色の機作

◆塩干(干物・合物)の肉質の白色



◆赤魚の退色



◆魚肉、畜肉のメト化

