



ピンフィッシュ



水産品の加工段階において、油焼けによる褐変、変質及び渋味等、魚に含有する脂肪分の変敗に起因する多くの問題があります。従来の方法では、酸化防止剤(化学合成品)等で、単純に脂肪の酸化を抑えるに過ぎず、油焼けを根本より解決するものではありませんでした。

ピンフィッシュの特徴

ピンフィッシュは、全く新しい作用機構を有しており、脂肪分解酵素の働きにより油焼けの原因となる酸化され易い表面脂質を分解除去し、且つ酸化を促進する血液を除くことにより長期保存による変質を防ぎ、製品の商品価値を高めることができる商品となります。

1.油焼けを防ぎ、味(旨味)が向上します。

油焼けの原因となる表面脂肪分を分解除去し、且つ酸化を促進する血液を除くため、脂肪の酸化による変色や変質が抑制されます。

2.製品が格上げとなります。

品質に最も関係の深い表面脂質が分解除去されますので、仕上がりの品質が向上し商品価値が高まります。

3.魚原料の脂肪分に関係なく、良質の製品に仕上がります。

魚種及漁獲の時期等により、従来加工に不向きとされていた脂肪分の多い魚でも、本品処理により良質の製品に仕上げることが出来ます。

使用方法

3%食塩水に本製剤0.1~1%溶液を溶解し、水産対象物を浸漬させ、その後水洗してご使用下さい。

◆各種水産物に対する使用例

- 数の子 ……0.3~0.5%溶液に浸漬
- 筋子・いくら ……0.2%溶液に浸漬
- 冷凍魚 ……0.1%溶液に浸漬
- 青魚・赤魚 ……0.2%溶液に浸漬
- 鮭・鱈 ……0.2%溶液に浸漬
- 貝類 ……1%溶液に浸漬

ピンフィッシュの仕様

形状：淡黄色粉末

賞味期限：製造日から1年間

食品への表示例：pH調整剤、酵素

加熱工程がある場合は「酵素」表示は不要

※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)



ピンフィッシュの使用例

◆使用例 1: 数の子

腹出し生卵の場合

採卵数の子



塩水で水洗



ピンフィッシュ処理

数の子 50kg

海水又は3%塩水100ℓ

ピンフィッシュ300~500g



浸漬10~15時間



以下定法

塩蔵卵の場合

塩蔵数の子



定法により漬込み



ピンフィッシュ処理

数の子 5~7kg

飽和食塩水 10~15ℓ

ピンフィッシュ10~20g



以下定法

カズノコの加工段階においても、ピンフィッシュ独自の作用により脱血を促進し、表血の脂質を分解除去しますので、製品の色調・光沢が一段と向上します。また、製品保存中に生じる褐変を防止することができます。

◆使用例 2: 筋子・いくら

採卵 → 塩水で水洗 → 漬込み水切り → 以下常法



	第1槽
飽和食塩水	15ℓ
筋子又はイクラ	約3kg
ピンフィッシュ	30g

採卵後の卵のうちには、内臓成分・血液・脂肪等が付着しており、そのまま漬込みますと悪い影響を与えます。ピンフィッシュは血抜きを促進し、また表面の脂質を除去しますので筋子、イクラの製造工程で使用しますと、品質が向上するとともに、保存中の変色を防止することができます。

◆使用例 3: 冷凍魚

ピンフィッシュ	3%食塩水又は海水	処理量
25~50g	10ℓ	50~100kg

魚類の脂肪は酸化されやすい不飽和脂肪酸が多いため、凍結保存中に脂肪が酸化されて褐変の現象を生じます。ピンフィッシュは、原因である表面の酸化されやすい脂肪を分解除去しますので、冷凍保存中の変色を防止し、さらに表皮の色調の鮮度を保持します。

※グレーズする場合、グレーズ液に上記の割合のピンフィッシュを0.2%(グレーズ液10ℓに200g)溶解させるとよりよい効果が得られます。

◆使用例 4: 青魚・赤魚

ザブ洗ひまたは噴霧の場合

ピンフィッシュ	3%食塩水又は海水	処理量
200g	100L	1t

浸漬の場合

ピンフィッシュ	3%食塩水又は海水	処理量
1kg	3t	10t

「さんま」「さば」その他『青もの』、「めぬけ」「きんき」その他『赤もの』およびそのフィレーを冷凍前にピンフィッシュで処理(ザブ洗若しくは浸漬)しますと色調、光沢を保持し、鮮度を維持します。これは魚体表面の酸化されやすい脂質を酵素で分解し、過酸化物の生成を妨げるからです。

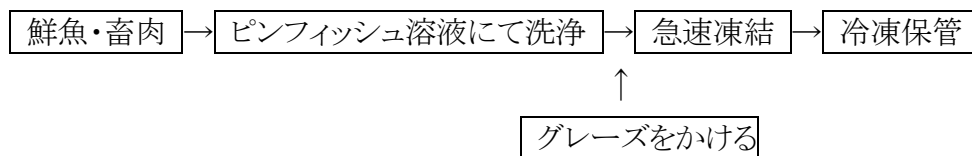
◆使用例 5: 鮭・鱈

腹を出す→「めふん」を取る→水洗する→ピンフィッシュ溶液中で「ハラス」の内側を手で1~2度しごく様に洗う→軽く水洗→ふり塩

ピンフィッシュ	3%食塩水又は海水	処理量
200g	100L	500kg

特に“新巻き”原料になる「秋あじ」(別名:秋鮭)は腹を出した後「ハラス」の内側の並行した血管中の血液を除去するのに苦労します。血液が残存すると変質、変色の原因になり、又見た目に汚く映ります。ピンフィッシュで処理しますと特別な器具を使用せずにきれいに脱血されます。

◆使用例 6: 鮮魚・畜肉



ピンフィッシュ	3%食塩水又は海水	処理量
25g	10L	50~100kg

鮮魚・畜肉類の冷凍保存で、特に問題となる含有脂肪分(表面脂肪)の酸化に起因する褐変等の鮮度の劣化は、商品価値に直接関係ある問題です。

本品は、独自の作用により表面脂肪を分解除去し、長期の冷凍保存でも、変色(褐変)することなく、鮮度を保存する優れた効果があります。

※冷凍した魚肉に本溶液とグレーズ剤を併用することも有効な方法です。

◆使用例 7: 貝類

ピンフィッシュ	3%食塩水又は海水	浸漬時間
100~200g	10L	10~30分

帆立等の貝柱(生食用)は、独特の光沢、色調が生命です。貝柱をピンフィッシュで洗浄することにより、表面の「曇り」の原因になっている脂質を除去し、酸化の原因となる血液成分(無色)を脱血することが出来、良好な光沢と色調が生まれます。