



食品用機能性多糖類

# BARTER-NA(T)



BARTER-NA(T)は、塩タラコ、筋子、イクラ、カニフレーク等の魚卵加工において発生する種々の問題点、例えば、低塩製品での身締め効果、凍結解凍時のドリップ抑制等の改善に効果のある製剤です。

## BARTER-NA(T)の特徴

通常の身締め剤は食品添加物の浸透圧若しくは保水作用により身締めを行います。本品の特徴は食品から構成されており、食品添加物表示が不要な物質により身締めを行うことができます。

## 使用方法

BARTER-NA(T)の効果により、製品の身が締まり、ドリップが減少しますので、品質の良好な製品の製造が可能となります。

塩タラコの場合、色水を増やすと歩留まりは上がるが、身が締まらずドリップが多量に出るという問題がありました。本製剤を使用することにより、色水を増加させても製品の身が締まり、ドリップを減少させることができます。

### ①塩タラコの場合

塩タラコの漬け込みの際、原卵と色水を合わせる時にBARTER-NA(T)を粉末のまま添加して下さい。添加量は原卵重量の2～3%です。

### ②筋子、イクラの場合

塩漬液に対して、10～20%のBARTER-NA(T)を添加溶解してから漬け込みを行って下さい。漬け込みの時間は、通常よりも長めにとって下さい。

## BARTER-NA(T)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：デキストリン、オリゴ糖、食塩

※関連法規を遵守した表記をお願いします。

荷姿：10kg（内装：ポリ袋 外装：ダンボール）



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

# BARTER-NA(T)の使用例

## ◆使用例 1: 塩タラコへの使用例

原 卵	色 水	BARTER-NA(T)
20kg	4リットル(20%)	600g(3%)

## ◆使用例 2: 筋子、いくらへの使用例

筋子にBARTER-NA(T)を使用することにより、低塩で身が締まりドリップの少ない製品を、製造することが可能となります。

塩筋子、塩イクラの場合は、BARTER-NA(T)で漬込溶液を作成し、漬込みを行います。醤油漬筋子、イクラの場合は、調味液にBARTER-NA(T)を添加して使用します。

### 〈塩筋子、塩イクラの製造例〉

#### 〈漬込溶液の配合例〉

食塩	水	BARTER-NA(T)
1~2kg	7~8リットル	5kg

(加熱溶解後、冷却して使用すること。)

原 卵

↓

洗 淨

↓

漬込み

↓

水切り

↓

熟 成

\* 原卵を洗浄、水切り後、上記漬込溶液で漬込みを行います。  
漬込み時の、原卵と漬込溶液との浴比は1:1以上とします。  
漬込み時間は、筋子で30分以上、イクラで10分程度が目  
安です。(漬込み時間は、塩分、原卵の状態により変化します。)

### 〈醤油漬筋子、醤油漬イクラの製造例〉

#### 〈漬込溶液の配合例〉

調味液	BARTER-NA(T)
10リットル	1~2kg

調味液製造時に加熱工程がある場合は、加熱工程時にBARTER-NA(T)を添加して下さい。加熱工程がない場合は、良く攪拌し、完全に溶解してからご使用下さい。)

原 卵

↓

洗 淨

↓

漬込み

↓

水切り

↓

熟 成

\* 原卵を洗浄、水切り後、上記漬込溶液で漬込みを行います。  
漬込み時の、原卵と漬込溶液との浴比は1:1以上とします。

調味液と卵の割合が1:1で無い場合は、対卵10~20%の  
BARTER-NA(T)を調味液に添加して下さい。