

# アスペルパウダー®

## ～ 食品改良のご提案～



### 肉質改良のご提案

米麹粉末であるアスペルパウダー（AP）には、麹菌が分泌したタンパク質分解酵素（プロテアーゼ、ペプチダーゼ）が含まれています。

またアスペルパウダーPRO（白米麹 白麹菌使用）には、同じく麹菌が分泌したクエン酸も含まれます。

肉に対してアスペルパウダーを作用させることで、酵素や酸の働きで肉質が柔らかくなります。



### 試験方法・効果

- ① 厚さ1 cmにカットした牛モモ肉を用意
- ② 肉重量に対して2.5%のAPを分散させた分散液で漬け込む
- ③ 冷蔵で一晩漬け込んだ後、漬け込んだ肉を焼く
- ④ レオメーター（弾性測定器）で“柔らかさ”を測定

※ 値が大きいほど、柔らかいことを意味します

