

畜肉・水産加工用結着剤

ユニットミートシリーズ

- 畜肉・水産原料を強力に接着(加熱後も剥がれない)
- 肉の脂身など、接着しにくい原料へ使用できる
- 接着時間が短く、作業効率が良い(冷蔵30~60分で接着反応が完了)

成型肉が作製できる



サイズの異なる肉に
ユニットミートPを塗付



リテーナーに
原料を充填
(冷蔵:30~60分)



冷凍後に
カットして使用

様々な形、サイズの成型肉が
作製できる

端材肉の有効活用



ユニットミートWを
水に分散させ、皮つき
鶏ムネ肉端材と混合



ケーシングに
原料を充填
(冷蔵で30~60分)



冷凍後に
カットして使用

端材肉を活用した商品開発ができる
脂身が多い原料でも結着できる

製品ラインナップ

製品名	タイプ	特長	使用例
ユニットミートP	粉付けタイプ	大きめの畜肉水産原料の接着に最適	豚カツ、ステーキなど
ユニットミートW	水溶きタイプ	小さめの畜肉水産原料を接着	ステーキ、パテなど

表示・荷姿

ユニットミートP

【食品添加物表示例】 貝カルシウム、pH調整剤、(一部に豚肉を含む) 【荷姿】 1.5kg×10 ダンボールケース

ユニットミートW

【食品添加物表示例】 貝カルシウム、pH調整剤、(一部に豚肉を含む) 【荷姿】 2kg×5 ダンボールケース