

脂肪注入肉・成型肉 29

29

脂肪注入肉・成型肉



脂肪注入肉

国産の経産牛や外国産のロースなど(リブロース・サーロイン)に、国産牛の脂を精製し、数百本のインジェクションにより、機械的に脂肪注入したものです。



国産経産牛の脂肪注入肉



「オーストラリア産牛サーロイン脂肪注入加工肉」などと正しい表記で卸売りされています。



成型肉

牛肉、ラム肉の端材に食品添加物(結着剤など)を加えプレス機で圧力を加えて形を一定の大きさにしたものです。

ラム肉に結着剤などを加えて作ったラムロール。牛の端材を結着剤などで固め、サイコロ状にカットしたサイコロステーキなどがあります。



ラムロール
(成型肉)



サイコロステーキ
(成型肉)

流通

冷凍にされ、業務筋、外食産業に卸されます。食肉専門店や食品スーパーでの取扱は稀です。

加工販売の意義

国産の経産牛や、海外の肉専用種に脂肪注入することで、柔らかく食べられます。牛肉やラム肉の端材を有効利用します。

衛生面

加工は全て機械化され、そして冷凍流通するなどの衛生管理が行われています。

重要なこと



- ①脂肪注入肉・成型肉などの明記をすること。
(飲食のメニューなどで提供する際も同様)
- ②「成型肉等の処理をしているので、中心まで火を通すように調理・料理する」旨を明記すること。
- ③結着剤などにアレルギーが添加されている場合は、その旨の表示をすること。