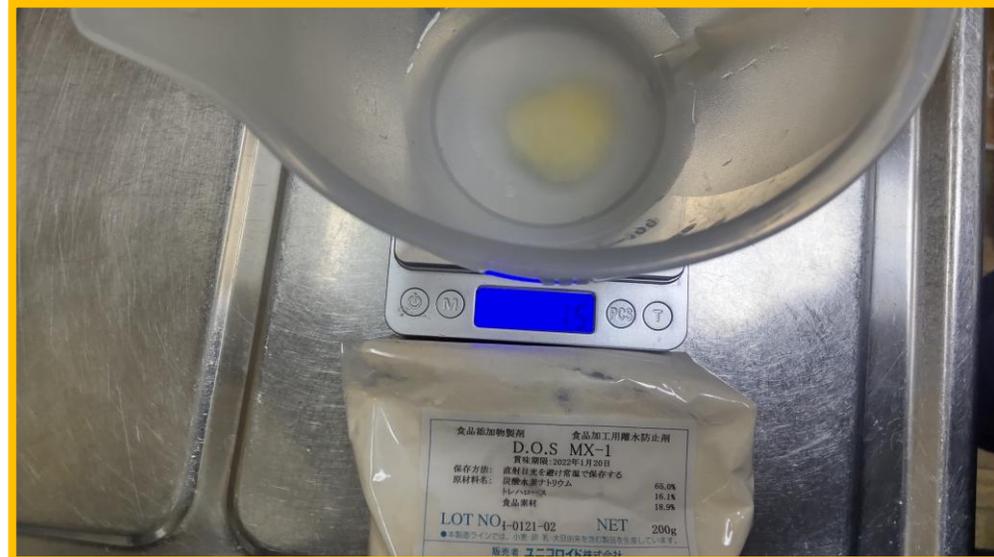


MX-1エビ漬込み実験 2023.5



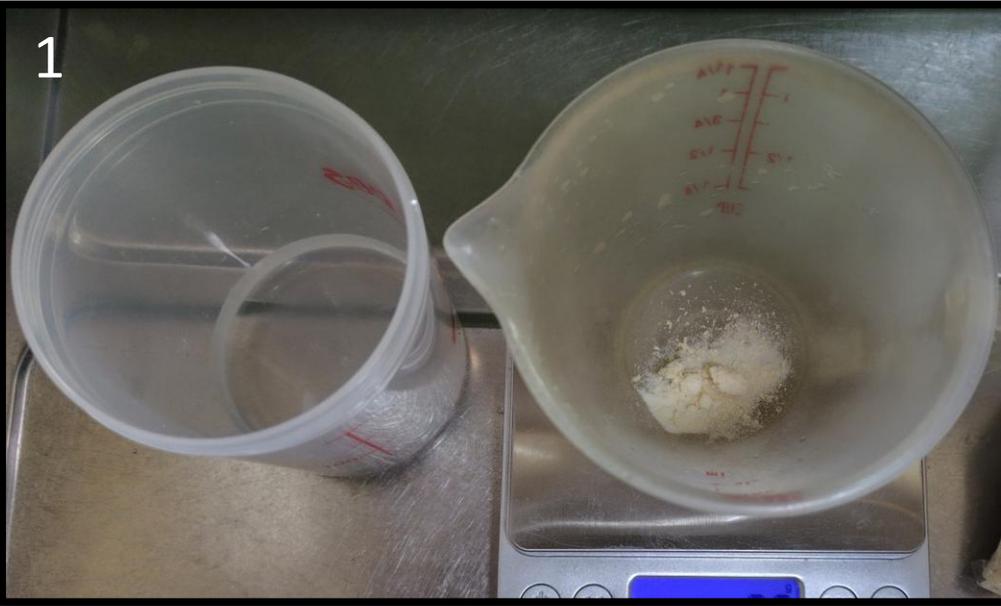
a. コントロール：生エビ**34.8 g**
そのまま保存、塩も水も含まず

b. MX-1：生エビ**69.0 g**
今回はこれからMX-1を
2%と、塩1%を添加した水
70 gに漬込みする。



製剤が透明になるまで攪拌

1



※今回使用した製剤は水によく溶かす必要が
あります。
攪拌が不十分だと効果を発揮しません。
**製剤を溶かした溶液は製剤が沈殿する前に、
速やかにご使用下さい。**

- ⇐1, 検体とほぼ同量の水に対して2%の製剤
- ✓2, ミキサー等使用し良く攪拌する
- ↓3, 攪拌後は透明になれば良く溶けたと判断

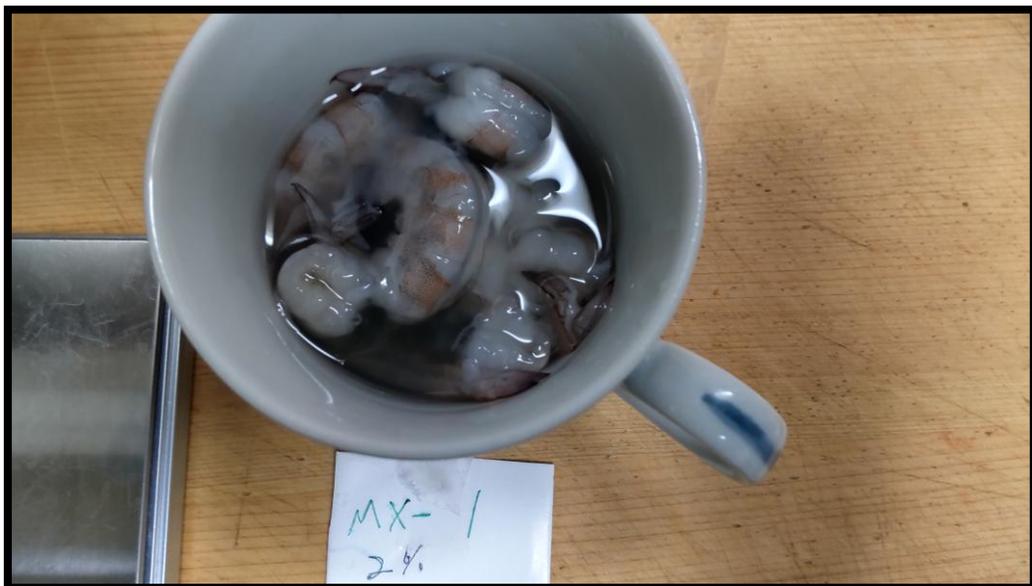
2



3



冷蔵庫で24時間の漬込み



- bは冷蔵庫にて24時間の漬込みを実施
※漬込んだ後、そのまま冷凍すればさらに増えたと思うが、今回は時間の都合で冷凍はしていない。また、漬込み時間は4～6時間程度でも良かったが、時間の都合で24時間となった。
- aのコントロールは漬込みせず保存

<24時間後の比較>

- 上はb、MX-1漬込み品。水を吸って良く膨らんでいるのを確認。また、少し赤みが差している。
- 下はa、コントロール品。漬込み無しでそのまま冷蔵庫保管。変化はない



漬け込み後重量測定

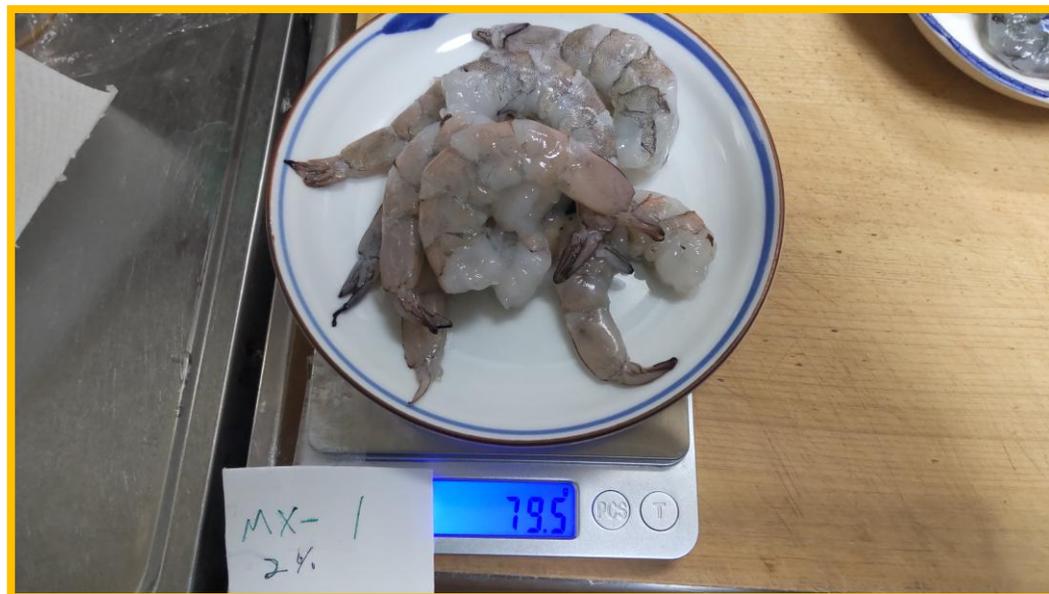


a コントロール
漬込み前**34.8g** → 後**34.8g**

コントロールは漬込みして
ない為、変化なし

b MX-1
漬込み前**69.0g** → 後**79.5g**

MX-1は+**10.5g**で
約**15%**の重量UP



3分間ボイル後の重量比較



2検体それぞれを沸騰したお湯で3分間茹でた

湯切り後ペーパータオルでふき取ったあと重量を測定した

1、ボイル前後での重量変化

a. コントロール
ボイル 前34.8g → 後22.8g

b. MX-1
ボイル 前79.5g → 後59.7g

2、ボイル前後の重量差及びボイル前との重量比率

a. コントロール -12g(66%)
b. MX-1 -19.8g(75%)

製剤漬込み結果比較表

1.重量の変化(g)	実施前重量	24H漬け込み後重量	実施前と漬込み後重量差	3分ボイル後重量	漬込み後とボイル後重量差	実施前とボイル後重量差
a コントロール	34.8g	34.8g	.0g	22.8g	-12.0g	-12.0g
b MX-1	69.0g	79.5g	10.5g	59.7g	-19.8g	-9.3g

2.重量比率(%)	実施前重量	24H漬け込み後重量	実施前と漬込み後重量比	3分ボイル後重量	漬込み後とボイル後重量比	実施前とボイル後重量比
a コントロール	34.8g	34.8g	100%	22.8g	66%	66%
b MX-1	69.0g	79.5g	115%	59.7g	75%	87%

エビ加工テスト検証まとめ

a と b の2種を3分ボイルし重量を測定・比較した。

a. コントロール

(製剤漬込み無し)

b. MX-1

(製剤を2%、塩1%濃度の水に24H漬込み)

※ a は b の約半分の重量の為、1の重量(g)の比較表はaの重量を2倍にするなどして比較下さい。

2の比率の比較表は正確な数字が出来たと考えています。

・見た目の変化

a. 加熱まで変化無し。加熱後赤色鮮やか。

b. 赤色薄く透明感有りやや膨張している。

・食感

a ぎっちりと締まっており硬め。良くも悪くも普通

b 食感良くプリッと歯切れも良い。

・重量の変化

a. 加熱するまで変化無し。
3分ボイル後は**実施前**と比較し、**66%**の歩留まりとなった。

b. 比率では**漬込み後115%**まで重量が増えた。**3分ボイル後**の歩留まりは**漬込み後**と比較し75%に落ちついているが、**実施前**と比較した場合**87%**の歩留まりを保っている。