

〔食品に多汁感や瑞々しさを付与する食用加工油脂〕

ノヴァメルト

Product Information

ノヴァメルトは、食品の多汁感向上や食感改良が可能な食用加工油脂です。

特 長

- MC (Melting Control) 技術※により、食品中に油脂の一部が融け残るため、多汁感や瑞々しさを付与できます。
※MC技術：加熱時の油脂の融け出しをコントロールする技術
- 独自の香味油により、脂の味わいを付与できます。
- 幅広い用途に対応できるプラントベース仕様の製品設計であるため、脂身代替としてもお使いいただけます。

用途 畜肉加工食品などの食品全般に



焼売に



ハンバーグに



ナゲットに

仕 様

荷 姿 10kg ダンボール箱
保存方法 要冷蔵 (10℃以下)
賞味期間 製造後180日 (未開封)

 ミヨシ油脂株式会社

<https://www.miyoshi-yushi.co.jp>

ノヴァメルト H301 2025.10

MC (Melting Control) 技術

加熱時の油脂の融け出しをコントロールする技術

加熱時の油の染み出し量の経時変化

(ホットプレートでの加熱の様子)

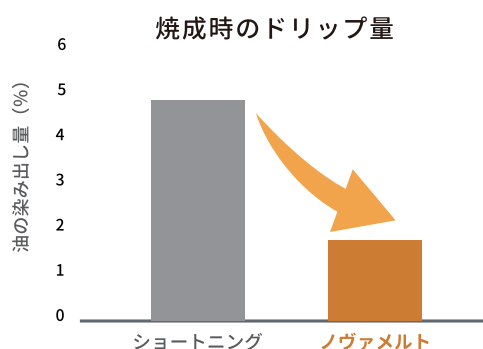


※ノヴァメルトはミンチ状に加工して使用

耐熱性がありながら、ゆっくりと適度に油が融け出す
→食品中に油脂が留まり、多汁感や瑞々しさを付与できる

アプリケーションでの効果

<ハンバーグでの効果> ドリップを低減し、多汁感を付与



- ✓ 焼成時の油の融け出しを抑え、歩留まりを向上
- ✓ 食品中に油脂の一部が融け残り、ジューシーな仕上がりに
- ✓ 焼き縮みを抑制し、均一な形状に仕上がる

<大豆ミートサラミでの効果> 耐熱性を利用して、脂身様に油脂を点在



ショートニング ノヴァメルト

- ✓ 冷蔵状態でミンチ状に加工可能
- ✓ 低温でもなめらかな口当たり
- ✓ 点在することで油脂感を付与

レシピ

焼売



[配合 (%)]

ノヴァメルト	5.0	乾燥卵白	0.2
玉ねぎ	28.0	醤油	1.0
豚ひき肉	27.3	清酒	1.0
鶏むねひき肉	14.0	砂糖	1.0
粒状大豆たん白 (2.5 倍加水)	17.5	食塩	0.7
でん粉	4.0	ショウガ (すりおろし)	0.3

[推奨使用方法]

ノヴァメルトは25℃で調温
あらかじめフードカッターで細断し、生地に練り込む