

# 脂肪注入肉・成型肉

08

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等（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」等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（結着剤等）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。

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



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等の衛生管理が行われています。

## 重要なこと



- ①脂肪注入肉・成型肉等の明記をすること。（飲食のメニュー等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結着剤等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。