

介護食、誤嚥なく刺身の旨味を最大限に生かしたマグロ生練り食

平成22年4月3日 周超音波研究所発行 URL <http://syuzou.awk.jp/>

① マグロを吊り下げ処理48時間行い余分な水分を抜きます

そのマグロの腹ナカを今回利用しました。理由は油を適度に添加したいためであり。マグロの持っているトロの部分の油を利用するためです。

筋切りして出来るだけスプーンなどで身をそぎ取り、ミンチ器でさらに細かくします。



②筋をフォークでかき混ぜながら取り除きます。鮮度維持を考慮して深層水も散布しました0.2cc



③意外と多く残っていますので、海洋深層水が十分浸透するまで空気を含ませるように攪拌します



④ミキサーに大サジ山盛りのミンチを1杯に対して麵つゆ2倍希釈を小さじ1杯、水道水大サジ3杯を混合して30秒ほどミキサーにかけて出来上がり

ソフトでクリーミー且舌で感触があり、醤油のグルタミン酸とマグロのイノシン酸の相乗効果で食欲は脳で活性化すること、栄養はDHA、EPA、タウリンはもちろんのこと、介護食に意外と入っていないセレンがマグロにバランスよく配合されている。それが最も重要な事項であり魚類摂取で消化吸収が最も良いとされている。学童期におけるアミノ酸スコア100/吸収率100と文献に書かれていた



この練り製品にわけぎ等みじん切りにして混ぜると、ネギトロになり一般職で利用可能