

## ジビエ(鹿・猪肉)の消臭工程

### 【工程】

冷凍ジビエ肉(鹿・猪肉)

↓

解凍

↓

サク取り 適度の大きさにカットする

↓

**殺菌 省略可** 殺菌剤(PS-2) 希釈して使用(1%水溶液)  
殺菌時間 10分

↓

洗浄 水洗い

↓

**消臭**

↓

### アルカリ水溶液作成

水道水 1000cc

健康の種 100g

上記15分間煮沸する

↓

↓

ろ過して水溶液のみを使用する

消臭工程は

アルカリ水溶液 1000cc

ジビエ肉 500g

の割合で浸漬する

浸漬時間 ミンチは30分厚いと12H

冷蔵庫 5℃~10℃

↓

液きり

↓

水洗い

[次の工程に進む](#)

健康の種溶液の作成・鍋で15分間煮沸する



### ※ 消臭の原理

・ アルカリ水溶液に臭い成分は溶けやすいので水溶液中に溶け出してくる

・ ジビエ肉の臭いは金属イオンの作用により消臭される

[触媒作用]

金属イオン(マグネシウム、亜鉛等)

### 漬込み容器

健康の種・溶液を冷ましてから、水溶液を作る

1000cc溶液にジビエ肉500g

浸漬時間 12H

冷蔵庫 5℃~10℃

お問い合わせ

biotope 0738-45-0834

和歌山県日高郡印南町古井 391-1

中田 稔