



レンジアップ後でも、おいしさ続く！ インテンス・マイクロウェーブ



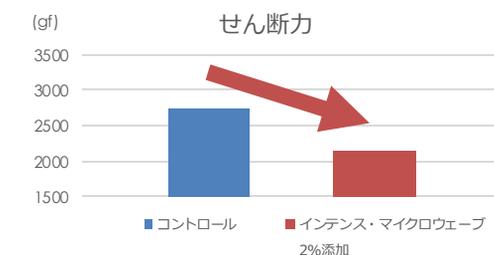
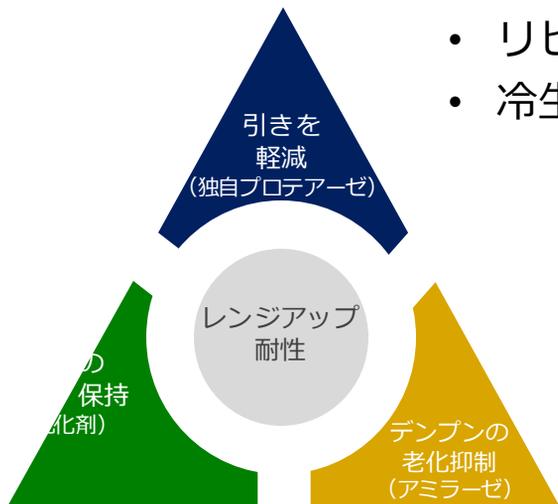
ピュラトスジャパン株式会社
<https://www.puratos.co.jp/>

インテンス・マイクロウェーブは ピュラトス独自酵素を使用した食感改良用インプルーバーです

- 焼成後冷凍品を直接レンジアップ後、すぐに提供が可能です
- リヒート後の食感の劣化(引き)を抑制します
- 冷生地、スクラッチ両方に対応します

荷姿：10kg

使用目安量：対粉0.5%~2%



アプリケーション：ソフトフランス
焼成後に冷凍し、解凍せずに電子レンジで加熱した後せん断力を測定

- ※ 焼成時間が短い場合は添加量多め、長い場合は添加量を少なめに調整ください
- ※ ハード系のレシピは添加量を多めにしてください
- ※ 食感改善機能に特化した製品ですので、「ジョーカー・キモ (PJ)」や「S500プラス」等のブレッド・インプルーバーと一緒にご使用ください

ピュラトス独自酵素 中高温耐性プロテアーゼ

イエローストーン国立公園内の熱泉という極限の環境で生息する微生物から単離した酵素です



- 世界36ヶ国で特許取得しているこれまでにない食感改良向けのプロテアーゼです
- 60℃前後（窯伸び終了あたり）から酵素活性が高まります
- 焼成後のボリュームを保ちつつグルテンを切ることで食感を改良します