



歯切れよく、食べやすい！ インテンス・ショートバイト



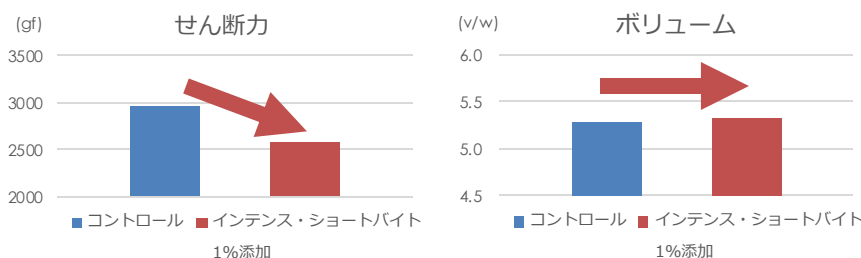
ピュラトスジャパン株式会社
<https://www.puratos.co.jp/>

インテンス・ショートバイトは 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



- 歯切れの良さを付与します
- 焼成後ボリュームや生地作業性を保ったまま、食感を改良できます
- 乳化剤不使用

荷姿：10kg
使用目安量：0.5～1%



アプリケーション：ソフトフランス D+1でせん断力を測定

- ※ 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
- ※ スクラッチ、冷生地にどちらにも対応します
- ※ 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