



【開発中製品】

ピュラトス独自酵素「プロテアーゼ」配合

インテンス・ショートバイト

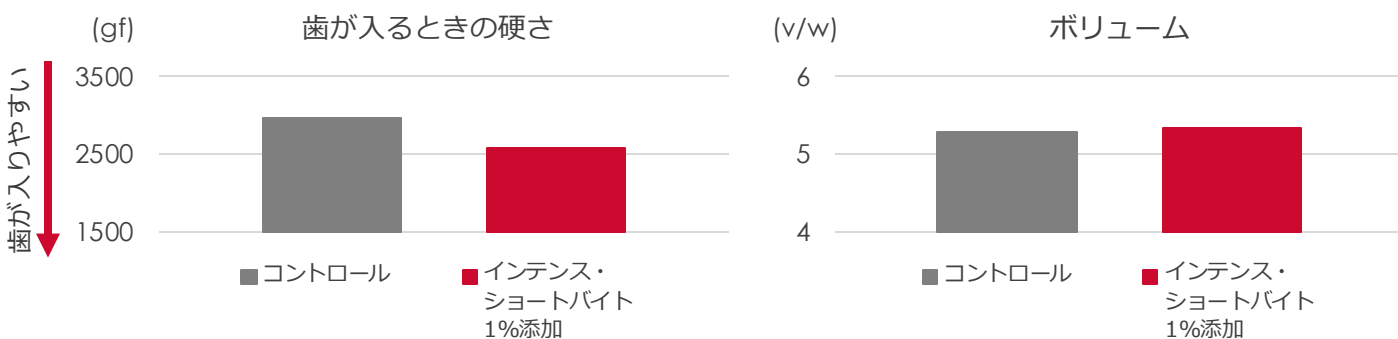


ピュラトスジャパン株式会社
<https://www.puratos.co.jp/>

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

製品 特徴

- ・ 歯切れがよく、食べやすい食感を付与
- ・ 焼成後ボリュームは維持しながら、ふんわり軽やかな食感を実現
- ・ 乳化剤不使用



アプリケーション：ソフトフランス 焼成後D+1で測定

- ※ 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、冷生地にもどちらにも対応します
- ※ 食感改良機能に特化した製品ですので、「ジョーカー・キモ (PJ)」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育する微生物から培養した酵素です。



至適
アプリケーション

ソフトフランス、バターロール、ピザなどに

標準添加量

対粉 0.5~1.0%

原材料

小麦粉、マルトデキストリン、酵素

製品の保存方法

直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下で保存（開封後は要密閉）

賞味期限

製造日より9ヶ月

荷姿

10kg / 袋