

# Bread Improvers

ブレッド・  
インプルーバー





# Bread Improvers

ブレッド・インプルーバー

製造ロスの  
削減

鮮度低下の  
低減

食感の  
バラエティ

待ったなしの課題や  
多様化するニーズに対応します。

世界初のコンプリート・  
ブレッド・インプルーバーを  
発売

1953



1954

製パン講習会をスタート

キシラナーゼを配合し  
進化させた  
S500が誕生

1975



2025



S500誕生から  
50周年



# インプルーバーのタイプ



## ベース

生地の機械耐性、作業性を向上し、パン生地の品質を安定させます。



## フロステック

冷凍生地のために開発された、冷凍生地製法には欠かせないインプルーバーです。



## プラス

特定の機能(食感改良など)に特化したインプルーバーです。お使いのインプルーバーにプラスしてご使用ください。

## ベース

### S500プラス

世界中のベーカリーに愛され続けるインプルーバー

↓改行調整

#### 製品特徴

パン生地のダメージを軽減し、安定したボリュームのあるパンができます。

- 見た目に差が出る、美しい焼き色を実現
- しっとりやわらかな食感の付与

#### 荷姿

6kg/箱(1kg/袋×6)、10kg/袋

### プリマ・パネ(PJ)

様々なパンに適した、**乳化剤不使用**のインプルーバー

#### 製品特徴

乳化剤不使用です。

- 使用量を変えることでスクラッチ/短期冷凍、どちらの製法にも対応
- ふっくらやわらかな食感を付与
- 見た目に差が出る、美しい焼き色を実現

#### 荷姿

6kg/箱(1kg/袋×6)

### プリマ・ナチュラ(PJ)

様々なパンに適した、**添加物表示不要**のインプルーバー

#### 製品特徴

焼成後は添加物表示が不要です。

- ふっくらやわらかな食感を付与
- 見た目に差が出る、美しい焼き色を実現

#### 荷姿

6kg/箱(1kg/袋×6)、25kg/袋

### ソフター・アルパガ(PJ)

ソフトブレッドのためのインプルーバー

#### 製品特徴

やわらかくキメの細かい、しっとりしたパンをお作りいただけます。

- ソフトさとボリューム感を付与
- 焼成後の棚持ち改善

#### 荷姿

6kg/箱(1kg/袋×6)、20kg/袋

# フロステック

## ジョーカー・キモ(PJ)

**乳化剤不使用**の冷凍生地用インブルーバー

### 製品特徴

- 1～4週間の短期冷凍に対応します。
- 乳化剤不使用
- 使用量を変えることで短期冷凍／スクラッチ、どちらの製法にも対応
- 生地にソフトさとボリュームを付与

### 荷姿

6kg/箱(1kg/袋×6)、25kg/袋

## ジョーカー・キモ・AC

**乳化剤不使用**の冷凍生地用インブルーバー

### 製品特徴

- 焼成後は添加物表示不要です。
- 1～4週間の短期冷凍に対応
- 使用量を変えることで短期冷凍／スクラッチ、どちらの製法にも対応
- 生地にソフトさとボリュームを付与

### 荷姿

10kg/袋

改行・  
文字間隔  
↓調整

## キモ・FS

棚持ち効果もある**乳化剤不使用**の冷凍生地用インブルーバー

### 製品特徴

- 時間が経っても、ふんわりやわらか、みずみずしい食べ口を維持します。
- 見た目ふっくら、窯伸びの良いパンを実現
- 1～4週間程度の短期冷凍に対応
- 乳化剤不使用
- 使用量を変えることで短期冷凍／スクラッチ、どちらの製法にも対応

### 荷姿

10kg/袋

## S500キモ・ロング(PJ)

**長期**冷凍生地用インブルーバー

### 製品特徴

- 1～6ヶ月の長期冷凍に対応します。
- 解凍後の生地の弾力を維持
- 生地に良好な伸展性を与え、ボリュームとやわらかな内相を実現
- 生地の機械耐性・作業性を向上

### 荷姿

10kg/袋、25kg/袋

## S500キモ・ショート・ジャパン(PJ)

**短～中期**冷凍生地用インブルーバー

### 製品特徴

- 1～2ヶ月の短～中期冷凍に対応します。
- ふっくらやわらかな内相を実現
- 解凍後の生地の弾力を維持
- 生地の機械耐性・作業性を向上

### 荷姿

10kg/袋

## キモ・FTO

**冷凍折り込み生地用**インブルーバー

### 製品特徴

- 工程中ホイロを短縮／全くとらない製法\*でも、良好なボリュームを実現します。
- 良好な伸展性による作業性の向上と窯伸び
- 冷凍障害を防ぎ、しっかりしたボリュームを実現

\*アプリケーションによる  
※「FTO(Freezer To Oven)製法」成形冷凍生地を短時間の解凍後、ホイロをとらずに焼成する製法

### 荷姿

25kg/袋

## クイック・ステップ・クリスピー

**発酵後冷凍ハードブレッド用**インブルーバー

### 製品特徴

- ハード系商品全般、特にクラスティ・ブレッドに最適です。
- クラスティなクラストと、美しいクーブを実現
- 見た目に差が出る、美しい焼き色を付与
- 発酵後冷凍生地の機械耐性・冷凍耐性を向上

### 荷姿

25kg/袋

## ベイクビット

**焼成後冷凍ハードブレッド用**インブルーバー

### 製品特徴

- 商品価値を損ねるフレーキング(皮剥がれ)を防止します。
- 1回目の焼成ですばやく色づき、薄いクラストを形成
- 乾燥を防ぎ、最終焼成後の老化を抑制

### 荷姿

25kg/袋

## IGインブルーバー3

**ビタミンC不使用の焼成後冷凍ハードブレッド用**インブルーバー

### 製品特徴

- 商品価値を損ねるフレーキング(皮剥がれ)を防止します。
- 適度な引きがありながら、噛み切りやすい食感を付与
- 他のインブルーバー(ビタミンC入り)と組み合わせて使用可能

### 荷姿

15kg/袋

# プラス

## プリマ・フレッシュ(PJ)

ふんわりとしたやわらかさを与える、

**添加物表示不要**のインブルーバー

### 製品特徴

ソフトブレッド、ハードブレッドのクラムの食感をやわらかくします。

- ふんわりやわらかな内相を付与
- 焼成後の棚持ち向上
- 焼成後は添加物表示不要

### 荷姿

6kg/箱(1kg/袋×6)、10kg/袋

## ソフター・インテンス・UF

菓子パン・リッチな配合のパンのために開発された、

**添加物表示不要**のインブルーバー

### 製品特徴

菓子パン独特の「やわらかさ・しっとり感」を向上させます。

- 口どけの良いパンを実現
- 焼成後、常温／冷蔵どちらの棚持ちも向上
- 焼成後は添加物表示不要

### 荷姿

10kg/袋

## ソフター・インテンス・SB(PJ)

**歯切れが良く、食べやすい食感を付与する**インブルーバー

### 製品特徴

パサつかず、歯切れよい食感を実現します。

- ハード系、ソフト系どちらにも対応
- 乳化剤使用

### 荷姿

20kg/袋

## インテンス・ショートバイト

**歯切れが良く、食べやすい食感を付与する**

**乳化剤不使用**のインブルーバー

### 製品特徴

- ピュラトス独自酵素「プロテアーゼ」配合
- 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
- 焼成後は添加物表示不要

### 荷姿

10kg/袋

## インテンス・ピュラスリムパウダー

**やわらかさ、歯切れの良さ、しっとりさを向上する**

インブルーバー

### 製品特徴

- ピュラトス独自酵素「プロテアーゼ」「リパーゼ」をダブルで配合
- 油脂が少なくても、食感(やわらかさ・歯切れの良さ・しっとりさ)を改良し、コスト削減に貢献\*
- 焼成後は添加物表示不要

\*本製品1%で油脂5%、本製品1.5%で油脂10%相当。添加量の倍量の水と一緒に添加(添加量が0.5%未満の場合は水1%を添加)。

### 荷姿

10kg/袋

## インテンス・マイクロウェーブ

**リヒート後の食感の劣化(引き)を抑制する**インブルーバー

### 製品特徴

- ピュラトス独自酵素「プロテアーゼ」配合
- 焼成後冷凍品を直接レンジアップ後、すぐに提供可能
- 冷生地、スクラッチ両方に対応
- 乳化剤使用

### 荷姿

10kg/袋

## ソフター・インテンス・SL2(PJ)

**スライス性改善機能に特化**したインブルーバー

↓改行調整

### 製品特徴

焼き立てのパンややわらかい物性のパンでも腰折れすることなくスライスできます。

- スライサー刃へのクラムの付着を防ぎ、滑らかなスライス面を実現
- さめ細かく、口当たりの良いパンを実現
- サンドイッチ用食パンなどの歩留まり向上
- 焼成後は添加物表示不要

### 荷姿

25kg/袋

製品紹介

カテゴリー	ベース				フロステック				
製品名	S500プラス	プリマ・パネ (PJ)	プリマ・ ナチュラ(PJ)	ソフター・ アルパガ(PJ)	ジョーカー・ キモ(PJ)	ジョーカー・ キモ・AC	キモ・FS	S500キモ・ ロング(PJ)	S500キモ・ ショート・ ジャパン(PJ)
賞味期限									
乳化剤	使用			使用				使用	使用
ビタミンC	使用	使用		使用	使用		使用	使用	使用
機械耐性	◎	◎	○	○	◎	◎	◎	◎	◎
ボリュームアップ	◎	◎	○	○	◎	◎	◎	◎	◎
冷凍耐性	○ 2日~1週間	○ 1~4週間	○ 2日~1週間		◎ 1~4週間			◎ 1~6ヶ月	◎ 1~2ヶ月
冷蔵耐性	○	○	○	○	○	○	○	◎	◎
棚持ち				◎			○		
やわらかさ	○			◎			○		
しっとり				◎					
歯切れ									
口どけ									
弾力									
レンジアップ耐性									
スライス性									
アプリケーション例	あらゆるタイプの生地 (リーンからリッチまで)			ソフトブレッド 生地全般	あらゆるタイプの生地 (リーンからリッチまで)				
用途	ベース機能 (生地の機械耐性、作業性を向上し、 パン生地の品質を安定)			ベース機能に やわらかさ 向上を追加	短期冷凍生地製法用			長期 冷凍生地 製法用	短期~中期 冷凍生地 製法用
使用目安量 (対粉)	0.5~3%	0.3~1%		1~2%	0.3~1%			1~4%	1~3%
保存方法	直射日光を避け、25℃以下、								

				プラス						
キモ・FTO	クイック・ステップ・クリスピー	ベイクビット	IGインブルーバー3	プリマ・フレッシュ(PJ)	ソフター・インテンス・UF	ソフター・インテンス・SB(PJ)	インテンス・ショートバイト	インテンス・ピュラスリムパウダー	インテンス・マイクロウェーブ	ソフター・インテンス・SL2(PJ)
9ヶ月										12ヶ月
使用	使用					使用			使用	
使用	使用	使用								
◎	◎	○								
◎	◎	○								
◎ 1~3ヶ月		◎ (フレーキング防止)								
◎	◎									
				○	◎			○	○	
				◎	◎	○	○	◎	◎	
					◎	○		◎	◎	
			○			◎	◎	○	○	
					◎	○	○	◎	○	
			○						◎	
										◎
クロワッサン、デニッシュなど	ハード系全般	バゲットなど		ハード系や食パン、テーブルロールなど	菓子パン、糖配合が多いパン、イーストドーナツなど	口どけ・歯切れを改善したいパン全般		あらゆるタイプの油脂を使用したパン	電子レンジで温めなおして食べるパンや中華まん、ピザなど	食パン、サンドイッチ用食パンなど
油脂折り込み冷凍生地製法用	発酵後冷凍生地製法用	焼成後冷凍製品のフレーキング防止に		ふんわり、やわらかさを付与	リッチなパンのやわらかさ、しっとり感向上	歯切れ良い食感を実現		やわらかさ、歯切れの良さ、しっとりさを向上	レンジアップによるパンの食感劣化抑制	スライス性の改善
2~4%	最大3%	2.5%	2.0%	0.1~0.5%		2%	0.5~1%	0.2~1.5%	0.5~2%	0.1~0.5%

相対湿度65%以下で保存(開封後は要密閉)



# ピュラトス独自酵素

Innovation Inspired by Nature


自然からインスピレーションを受け、最高のパンを作るために  
革新をもたらす新しい酵素を求めて世界中を探索しています。



中高温耐性  
プロテアーゼ




リパーゼ



低温活性  
キシラナーゼ

ブレッド・インプルーバー製品以外の  
ベーカリー製品




発酵種



グレイン&シース



ベーカリーミックス



乳化剤



機能性ペースト

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

ピュラトスジャパン株式会社

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号

Tel: 03-5410-2322 service\_japan@puratos.com

  
**puratos**  
Food Innovation for Good