

# Acti-Fresh

烧菓子用食感改良剂

THE CAKE  
FRESHNESS  
LAB



  
puratos  
Food Innovation for Good

# よりおいしく、より長く

アクティ・フレッシュは、焼菓子の食感を改良します。



ピュラトス本社(ベルギー)が消費者を対象に実施した調査では、「食感」は、味・風味に次いで焼菓子(パウンドケーキ、マフィン、カップケーキなど)を「おいしい」と判断する重要な要素となっています。そして「食感」に満足した消費者は、リピート購入をする傾向があります。

賞味期限が短い生菓子と異なり、焼菓子などの賞味期限が長い菓子は、お客様によって召し上がるタイミングが様々です。その封を開けたときに、硬くなっていたり、パサパサしていたら...

よりフレッシュな  
おいしさのために

アクティ・フレッシュは酵素と乳化剤\*の働きで焼菓子の食感(やわらかさ、しっとり感、弾力性、ポロポロ感)を改良します。

\*「アクティ・フレッシュEF」は乳化剤不使用です。

アクティ・フレッシュに含まれる酵素や乳化剤が、焼菓子の主成分であるでんぷんの老化を遅らせます。これにより、焼成後の経時劣化を抑え、食感を維持することができます。

ピュラトスグループを通じて、欧米、アジア各国などで広くご利用いただいている画期的なアクティ・フレッシュ。ぜひお試しください。

## アクティ・フレッシュの作用

酵素



乳化剤\*

\*「アクティ・フレッシュEF」は  
乳化剤不使用です。



触れたり、口にした時の  
やわらかさ



触れたり、口にした時の  
しっとりした感触



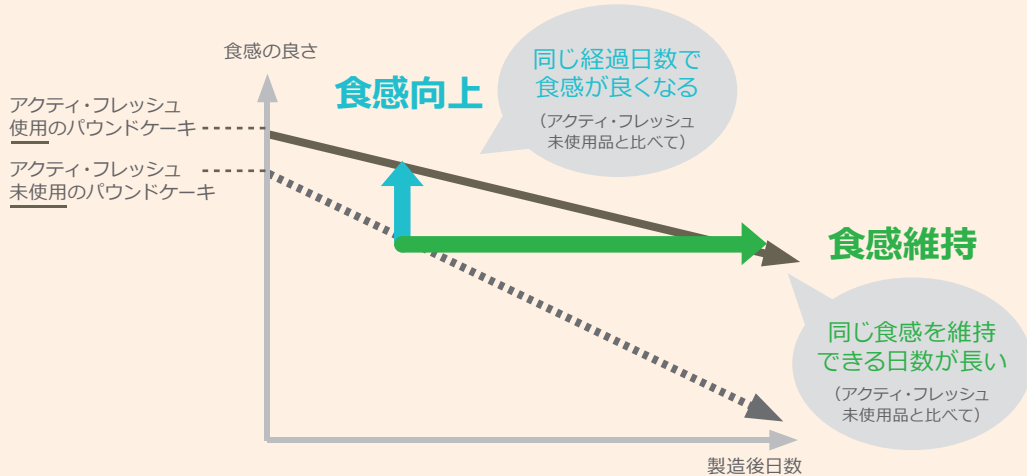
手で軽く押したときに  
元の形状に戻る速さ



生地のみとまり(結着  
性)の程度

アクティフレッシュは酵素と乳化剤の働きで  
焼菓子の4つの食感を改良します。

## 焼菓子の製造後経過日数による食感変化



## アクティ・フレッシュをお使いいただくメリット

### 短い賞味期限の商品

食感を**向上**

よりおいしく

**リピート購入**

### 長い賞味期限の商品

食感を**維持**

より長い賞味期限設定\*

\*商品の配合、包装・販売条件などにより異なります。

**製造効率の向上**  
**廃棄ロスの削減**



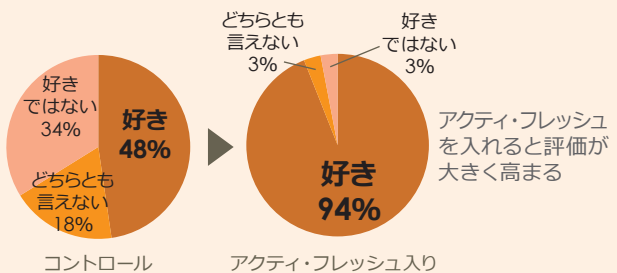
## 消費者によるパウンドケーキ試食調査結果

アクティ・フレッシュ入りの方が「よい」「どちらかと言うとよい」と答えた人の割合(コントロールと比較した相対評価)



アクティ・フレッシュ入りが  
圧倒的に高評価

嗜好性(絶対評価)



外部調査機関による試食調査 首都圏在住一般消費者男女65人 アクティ・フレッシュ1%添加、コントロール(アクティ・フレッシュ添加なし)の比較(製造後3週間経過のパウンドケーキ)





## 焼菓子の経時劣化について

経時劣化の要因には、焼菓子の乾燥、フィリングを使用の場合はクラムからフィリングへの水分移行、材料の小麦粉の主成分であるでんぷんの老化などがあります。乾燥は、適切な保管条件・包材を選択することで解決。水分移行は適切なフィリングを選択することで解決します。でんぷんの老化は、加熱中に膨潤したでんぷん粒から溶出するアミロースが結晶化し、さらに冷却後の時間経過とともにアミロペクチンが再結晶化することにより起きますが、アクティ・フレッシュの酵素や乳化剤はこれを抑えることができます。





## 製品概要

製品名称	アクティ・フレッシュS	アクティ・フレッシュEFS
荷姿	6kg/箱(1kg×6袋)	6kg/箱(1kg×6袋)
製品形態	粉状	
賞味期限	製造日より9ヶ月	
原産国名	日本	
保存方法	直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下にて保存。開封後は要密閉。	
主な用途	パウンドケーキ、カップケーキ、マフィンケーキなどに添加して食感を改良する。 ※ 該当量の小麦粉に置き換えて添加し、小麦粉と共にふるってご使用ください。	
推奨使用量目安	生地に対し、 <b>2%</b> 使用。	生地に対し、 <b>1%</b> 使用。
製品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>酵素と乳化剤の作用で、焼菓子等のやわらかさ、しっとり感、弾力性を改良、ボロボロ感を防ぎます。</li> <li>焼成当日から効果を発揮します。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>酵素の作用で、焼菓子等のやわらかさ、しっとり感、弾力性を改良、ボロボロ感を防ぎます。</li> <li>乳化剤不使用。</li> </ul>
荷姿イメージ		



 puratosyogashi



 puratos\_japan\_patisserie



Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan

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 Fax: 03-5410-2321 service\_japan@puratos.com

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

  
puratos  
Food Innovation for Good