



【開発中製品】

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 インテンス・ピュラスリムパウダー



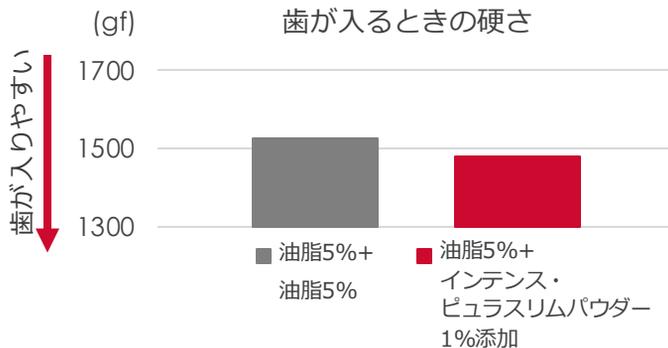
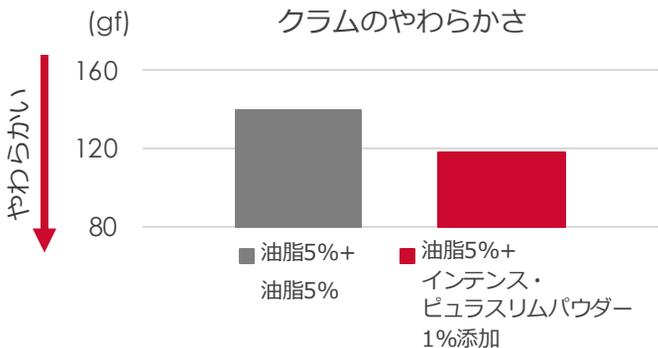
ピュラトスジャパン株式会社
<https://www.puratos.co.jp/>

インテンス・ピュラスリムパウダーは 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

- やわらかさ、歯切れの良さ、しっとりさを向上
- 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*
- 乳化剤不使用

* 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)。



アプリケーション：菓子パン 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
- ※ 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



至適
アプリケーション

ソフトフランスから菓子パン、ブリオッシュまで、あらゆるタイプの油脂を使用したパンに

標準添加量

対粉 0.2~1.5%

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