



【開発中製品】

ピュラトス独自酵素「リパーゼ」配合

インテンス・ソフト&ファイン



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

インテンス・ソフト&ファインは 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

- パンのやわらかさ・しっとりさを向上、きめの細かいパンに
- 乳化剤（モノグリ）の代替として使用可能
- バターやマーガリンなどの油脂を併用した際の「独特の臭いの発生」が少ない酵素を使用
- 乳化剤不使用



※ モノグリの添加量の約半量で代替可能

※ 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 -リパーゼ（ホスホリパーゼ）-

澄み渡る空気、透き通った谷川のせせらぎが深い幽谷に響き渡る、中国南部の湖南省の森林。この多種多様な微生物が生息する雄大な土壌で発見された酵素です。

至適
アプリケーション

食パン、ソフトロール、ハンバーガーバンズなど、あらゆるタイプのソフトブレッド生地に

標準添加量

対粉 0.1~1.0%

原材料

小麦粉、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