



中種用生地改良剤製剤（食品添加物製剤）

## HB-2

L-アスコルビン酸系（ビタミンC）タイプのイーストフードは、熟成が若くなる・機械耐性が悪い・パンのボリュームが劣るなどの欠点がありました。

「HB-2」は過硫酸アンモニウムと酵素を併用することにより、これらの欠点を補い、ボリューム豊かなパンを作るためにつくられた生地改良剤製剤です。

特にパン製造時の製パンの安定性を重視したイーストフードです。

- 
- 【特 徴】
- 熟成の良いパンができます。
  - 窯伸びが良く、ボリューム豊かなパンができます。
  - 風味豊かなパンができます。
  - パンの色付きが良くなります
  - 伸展性が良く、機械耐性に優れます。
- 【成 分】
- 硫酸カルシウム、過硫酸アンモニウム、塩化アンモニウム、リン酸二水素カルシウム、L-アスコルビン酸、酵素、食品素材（原材料の一部に小麦を含む）
- \* 食品への添加物表示例
- ・焼成済みパン：イーストフード、ビタミンC
  - ・冷凍生地：イーストフード、過硫酸アンモニウム、ビタミンC、酵素
- 【標準使用量】
- 中種時に対小麦粉0.1%使用してください。
- 【使用基準】
- 本剤は、カルシウムとして食品の1.0%以下に、過硫酸アンモニウムとして小麦粉1kgにつき0.3g以下になるよう使用基準が定められています。
- 【使用方法】
- 小麦粉に混ぜてご使用ください。
- 【保存方法】
- 室温（高温多湿を避ける）
- 【荷 姿】
- 15kg×1袋/ケース

