

冷凍生地用改良剤製剤（食品添加物製剤）

# ハイベーカーNo.1

酸化剤と乳化剤をバランスよく配合した冷凍生地用総合改良剤で、特に中種冷凍製パン法で優れた効果を発揮します。

- 【特 徴】 現在の冷凍生地改良剤が乳化剤に依存しているのに対して、酸化剤（過硫酸アンモニウムとアスコルビン酸）を主体にして仕上げました。従来、酸化剤主体タイプは冷凍耐性で劣る面がありますが、酸化剤と乳化剤のバランスを調整することにより、乳化剤主体タイプと同程度の冷凍耐性を確保しました。また、過度なボリュームで味が淡白にならないよう、ボリューム効果を適度に抑えました。
- 乳化剤特有の風味がないため、パン本来のうま味が出せます。また、乳化剤特有の食感（ねちゃつき感、団子感）がありません。
  - 乳化剤特有の伸展性は欠けますが、ベタつきが少ない生地になります。
  - 製造条件により、ストレート法で+2%、中種法で+1%の吸水アップが可能です。
  - 冷凍生地の長期保存や中種法の採用でも、腰持ちのよい生地になります。
  - 冷凍保存（特に中種冷凍法）による梨肌が少ないパンができます。
  - 長期冷凍保存による劣化が抑えられます。
  - 乳化剤主体タイプの改良剤を苦手とするリーンな生地においても、品質、味、ボリュームの点で優れた効果を発揮します。
- 【成 分】 グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、過硫酸アンモニウム、L-アスコルビン酸、塩化アンモニウム、リン酸一水素カルシウム、リン酸二水素カルシウム、カゼインナトリウム（乳由来）、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：
- ・冷凍生地：乳化剤、イーストフード、過硫酸アンモニウム、ビタミンC、酵素
  - ・焼成済みパン：乳化剤、イーストフード、ビタミンC
- 【使用方法】 ・標準使用量：小麦粉に対して0.5～1.5%
- 【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おります。
- 【保存方法】 室温（高温多湿を避ける）
- 【荷 姿】 10kg×1袋/ケース