

製パン用生地改良剤製剤（食品添加物製剤）

RYP-4

パンクラムの老化防止機能を格段に高めた表示レス改良剤です
《イーストフード・乳化剤フリー》

- 【特 徴】
- パンクラムの老化耐性を格段に向上させました。（対弊社従来品）
 - 老化防止効果を高めるためには特殊なアミラーゼを多量に配合する必要があるため、生地の機能耐性に問題が生じやすいのですが、RYP-4は生地を犠牲にすることなく高い老化防止効果を発揮します。
 - ビタミンCの量を従来品よりも少なくし、酵素とのバランスを調整したことにより、様々なアイテムに幅広くお使いいただけます。
 - 通常の改良剤と比較して、対小麦粉1～2%の添加により吸水が1～1.5%程度上昇します。この加水アップにより、生地収率の向上とD1～D2にかけてのクラムの老化耐性がさらにアップし、食事パンのトースト性と食感を格段に向上させます。
 - 「乳化剤」「イーストフード」の表示が不要です

【成 分】 ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、L-アスコルビン酸、酵素、食品素材
（原材料の一部に小麦、乳成分を含む）

* 食品への添加物表示例

- ・冷凍生地 : 加エデンプン、ビタミンC、酵素
- ・焼成済みパン : 加エデンプン、ビタミンC

- 【標準使用量】
- 〈スクラッチ製法〉
- ・ストレート一般……………対粉0.1～0.2%
 - ・デニツシュ、クロワッサン……………対粉0.1～0.2%
 - ・中種製法一般……………対粉0.05～0.1%
- 〈冷凍生地製法〉
- ・成形冷凍生地全般（リーン、リッチとも）……………対粉1.0%
 - ・生地玉冷凍（リーンな配合）……………対粉1.0～2.0%
 - ・生地玉冷凍（リッチな配合）……………対粉1.0～1.5%

【保存方法】 室温（高温多湿を避ける）

【荷 姿】 10kg（2kg×5袋）/ケース（スタンディングチャック袋入り）