

製パン用生地改良剤製剤（食品添加物製剤）

RYP-5

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-5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。
 - 添加量の調整により、スクラッチから冷凍生地まで様々なアイテムに幅広くお使いいただけます。特に冷凍生地においては、老化防止効果に加えて風味改善効果も大きくなります。（対小麦粉1～2%添加時）
 - 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】 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：

- ・冷凍生地：ビタミンC、酵素
- ・焼成済みパン：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%
- ・デニッシュ、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）