

冷凍生地用品質改良剤製剤（食品添加物製剤）

## 新スーパーHS

冷凍生地の欠点を補うために開発されたベーカリーのニーズにぴったりの製品です。

【特徴】 冷凍保存耐性を増し、ボリュームアップ効果を発揮する製品です。パンは焼きたてが美味しいことは周知であり、お客さまのニーズに合わせて多くの品数の焼きたてパンを作るためには冷凍生地は欠かせません。

「新スーパーHS」は生地を強化させ、冷凍生地に起こりやすい欠点を補います。通常のパンにおいても十分な効果を発揮しますので、合わせてご利用ください。

○パンのボリュームがでて、スタチの良いソフトなパンができます。

○優れた成型冷凍耐性があります。

○ミキシング耐性があり、生地がベタつかず、ガス保持力のある生地ができます。

○吸水率がアップします。

【成分】 グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、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：乳化剤、酵素

・ 焼成済みパン：乳化剤

【使用方法】

- ・ 標準使用量：小麦粉に対して2～3%
- ・ 水に溶かさず小麦粉と混合してご使用ください。
- ・ 吸水率は「新スーパーHS」1%使用に対し、1.2～1.5%アップしてください。
- ・ 油脂の添加時期はできるだけおそく（ミキシング70%程度の時）入れてください。
- ・ 中種法では中種に添加してください。

【使用基準】 本剤はカルシウムとして食品の1.0%以下になるよう使用基準が定められています。

【保存方法】 室温（高温多湿を避ける）

【荷姿】 20kg/袋