

製パン用生地改良剤製剤（食品添加物製剤）

V-10

V-10は、発酵時間を大幅に短縮することができ、簡単な工程で常に安定した品質のパンの製造を可能にしたパン用生地改良剤です。また、単に短時間製法だけでなく、一般的なストレート法から中種法まで幅広くご使用になれますので、フランスパンやペストリー等の欧風パンはもちろん、食パンや菓子パンに至るまで高品質のパンを製造できます。

- 【特 徴】
- 発酵力が安定しますので、品質の一定したパンが作れます。
 - 生地 of 熟成を促進しますので、作業時間を短縮できます。
 - 窯伸びが良く、ボリュームのあるパンができます。
 - パンの色付きが良くなります。
 - 風味豊かなパンができます。
- 【成 分】 硫酸カルシウム、植物レシチン（大豆由来）、塩化アンモニウム、L-アスコルビン酸、酵素、食品素材（原材料の一部に乳成分を含む）
- *食品への添加物表示例：
- ・冷凍生地：イーストフード、乳化剤、ビタミンC、酵素
 - ・焼成済みパン：イーストフード、乳化剤、ビタミンC
- 【使用方法】
- 本剤は、小麦粉に混合してご使用ください。
 - 小麦粉に対して、ストレート法の場合は0.2%、中種法の場合は0.1%が標準使用量です。
 - 酵素活性が強いので、多量に使用しないでください。
 - 他のフード類との併用は避けてください。
- 【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】 10kg（2.5kg×4袋）/ケース