

製パン用機能性油脂

クラムソフト®SK

クラムソフト®SKはパンの老化を抑制する製パン用機能性油脂です。老化が気になる種々のパンにお使いいただけます。

●特長

- ・酵素の効果により、しっとりさとソフトさが長期間持続します。
- ・酵素の活性温度域を最適化することで、作業性の良いパン生地の状態を維持します。
- ・酵素の力でパンをソフトにするため、乳化目的の乳化剤しか使用しておりません。そのため、パン本来の風味を損なわずに焼き上げます。

●こんな用途に最適です

- ・しっとりした食感にしたいパン
- ・レーズンやくるみなどの具材を配合した老化しやすいパン
- ・サンドイッチ用など、冷蔵で流通するパン

●ご使用方法

対粉5～10%、練込油脂の一部置き換えでご使用いただけます。

【荷 姿】 10kg／段ボール

【保存方法】 要冷蔵(10℃以下)で保存して下さい。

シリーズ品として、乳化剤不使用のショートニングタイプもございます。

 **日油株式会社**
機能食品事業部

本 社 〒150-6012 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 JRE堂島タワー

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 名古屋三井ビル本館

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 天神幸ビル

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

◇日油の製菓・製パン・調理加工食用製品を
動画でご紹介しています◇



TEL 03-5424-6763(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

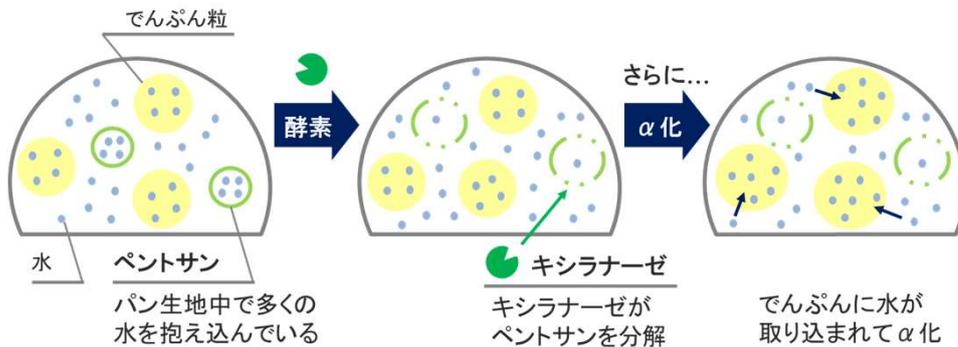
TEL 044-281-2502(代表)

「クラムソフト」は日油株式会社の登録商標です。

●クラムソフト®SKシリーズの機能

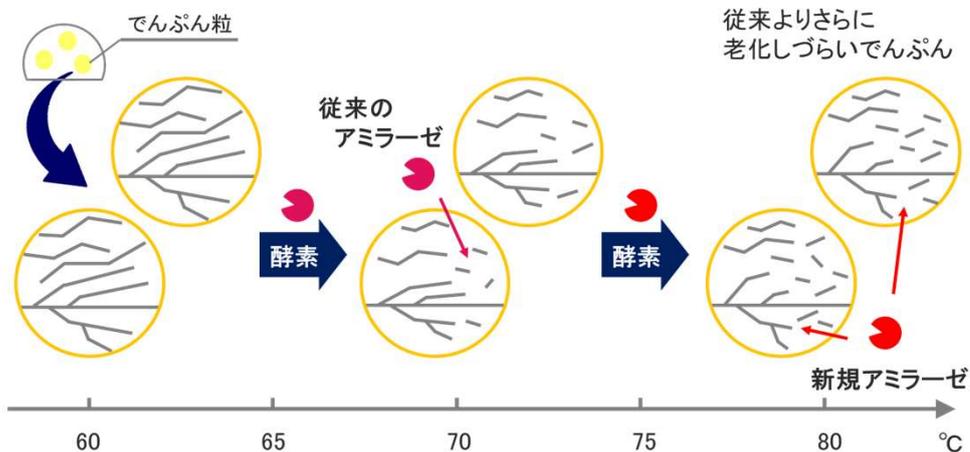
3種類の酵素の効果でパンをしっとりソフトにします。

①キシラナーゼの効果でしっとりした食感になります。



②従来のアミラーゼと新規耐熱性アミラーゼを併用することで、従来より強く老化を抑制します。

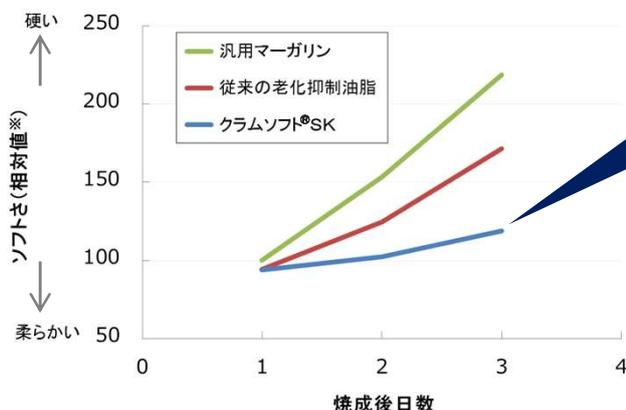
<α化でんぷんの拡大図> でんぷんの粒を分解すると、老化を遅らせることが可能



- ・キシラナーゼ、アミラーゼ共にホイロ後に活性温度域に入りますので、生地がべたつきにくくなっております。
- ・いずれの酵素も、焼成後には失活します。

●製パンテスト結果

レーズンパンでのソフトさ測定結果



焼成3日後でも通常の1日目と同程度のソフトさが維持されます。

(ショートニングタイプとマーガリンタイプのソフトさ維持効果は同等です。)

使用油脂

- ①汎用マーガリン
汎用マーガリン 8%
- ②従来の老化抑制油脂 (当社品)
汎用マーガリン 4% + MK-1 4%
- ③クラムソフト®SK
汎用マーガリン 4% + クラムソフト®SK 4%

※汎用マーガリン使用の1日目の硬さを100とした際の相対値