

LP-V™

レタス粉末の効果により パン生地の物性、パンの食感を改良

●パン生地やクッキー生地の伸展性向上効果

パン生地やクッキー生地の伸展性が向上するため作業性と歩留り改善に貢献します。

●パンの食感改良効果

グルテン状態が変化することで、パンの歯切れ感が向上します。

●ペースト状の少量添加タイプ

ペースト状のため分散性が良好です。少量を添加することで効果が得られますので配合バランスへの影響を考慮する必要がありません。

●未利用資源のレタス粉末を配合

植物工場で発生する未利用レタスを乾燥・粉末化して配合した環境配慮型製品です。

使用方法

既存配合に対粉0.5～1%添加してご使用ください。

原 材 料 醸造酢、レタス粉末、澱粉／増粘剤(キサンタンガム)、着色料(マリーゴールド)

荷 姿 6kg(外装:段ボール 1kg/袋×6)

保 存 方 法 要冷蔵(0～10℃以下)で保管してください

LP-Vは日油株式会社の商標です。



LP-V™とは

“アップサイクルに貢献する食品機能材”



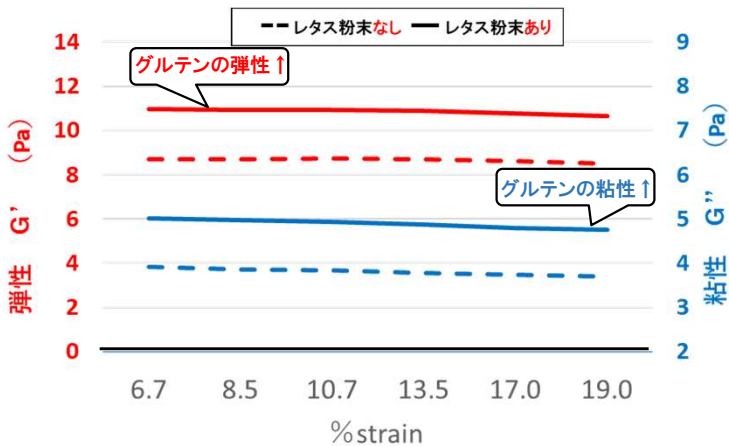
未利用レタス※を乾燥・粉末化し配合した
環境配慮型製品

※提供元: Jリーフ株式会社 テクノファーム成田
「未利用資源の証明書」、「CO2削減量の報告書」の提供が可能

レタス粉末によるグルテン改質効果

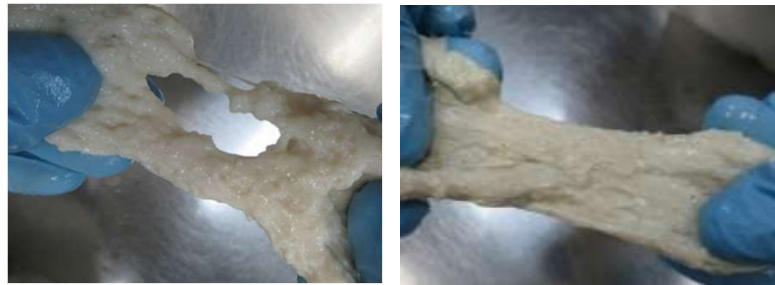
レタス粉末を使用するとグルテンの弾性、粘性が向上

■ 動的粘弾装置にて測定



[グルテン調整] 水、小麦グルテンを3:1で混ぜ、レタス粉末を配合し混捏
[測定条件] 周波数 10Hz ひずみ 5~20%

■ 小麦粉生地からグルテンを洗い出して評価



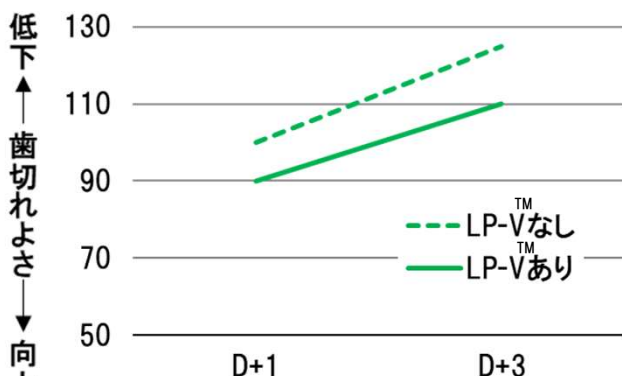
レタス粉末なし

レタス粉末あり

レタス粉末に含まれるルテインの効果により
グルテンの弾性と伸展性が向上する

LP-V™の効果

■ バターロール 歯切れ感測定結果 (破断値)



(焼成後日数) 使用量: LP-V™ 対粉0.5%

■ 様々なパンでの効果

対象	LP-V™ 使用量 (対粉%)	効果
ポケット・ソフトフランス・食パン	0.3~0.6	もっちり感と歯切れのよさが両立した食感付与
ロールパン・クロワッサン・スナックパン	0.3~0.8	歯切れ感向上
クッキー	0.3~0.8	伸展性向上 ザクザク食感付与