

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 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°C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。

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 JRWD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◇



T E L 03-5424-6763 (ダイヤルイン)

U R L <https://www.nof.co.jp>

T E L 06-6454-6568 (ダイヤルイン)

T E L 052-551-6163 (ダイヤルイン)

T E L 092-741-3211 (ダイヤルイン)

T E L 011-281-9871 (ダイヤルイン)

T E L 044-281-2500 (代表)

T E L 044-281-2502 (代表)

LP-VTMとは

“アップサイクルに貢献する食品機能材”



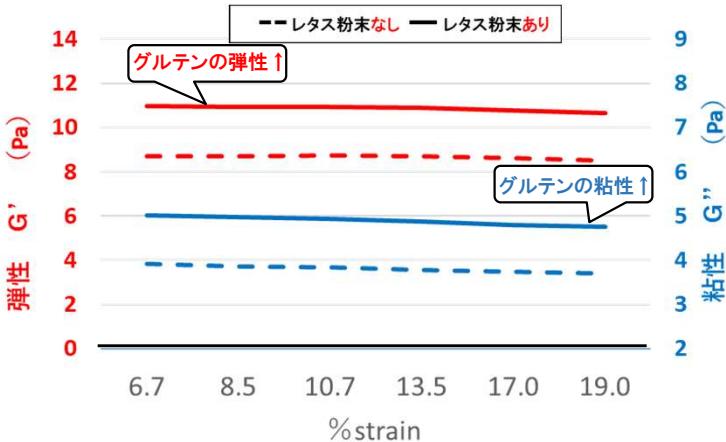
未利用レタス※を乾燥・粉末化し配合した
環境配慮型製品

※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、周波数 10Hz
レタス粉末を配合し混捏 ひずみ 5~20%

■ 小麦粉生地からグルテンを洗い出して評価

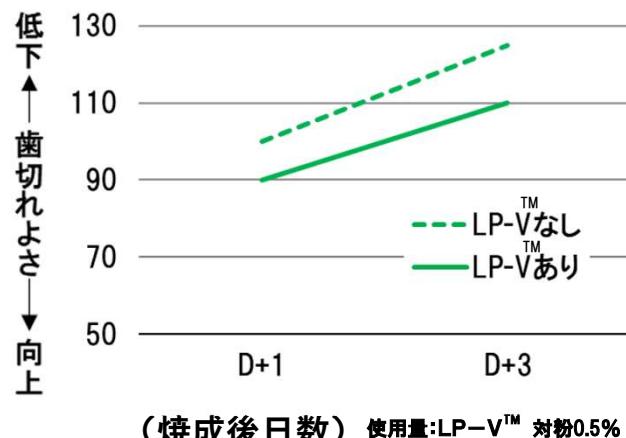


レタス粉末なし レタス粉末あり

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-VTMの効果

■ バターロール 齒切れ感測定結果 (破断値)



(焼成後日数) 使用量:LP-VTM 対粉0.5%

■ 様々なパンでの効果

対象	LP-V TM 使用量 (対粉%)	効果
パケット・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