

メルティソフト®

バター不足・価格高騰に対応した
W/O乳化型の製菓用改質剤です。

● 発酵バター様の強い風味

焼き残りに優れた5種類のフレーバーと、弊社独自のバター酵素分解物を配合し
菓子に発酵バター様の強い風味を付与することができます。

● 食感改良効果

ルテインの効果により、菓子にソフトでしっとりとした食感を付与することができます。

● 使いやすい流動状タイプ

流動状で生地中に素早く均一に分散するため、作業性が良好です。

使用方法

メルティソフトを下記の推奨添加量で配合に上乘せ、または油脂の置き換えでご使用いただけます。
パウンドケーキ、バウムクーヘン、フィナンシェ 対粉10~20%

スポンジケーキ、蒸しケーキ 対粉5~10%

名 称	油脂加工食品
包 装・荷 姿	10kg(バッグインボックス 外装:段ボール)
保 存 方 法	要冷蔵(0~10℃で保管してください)

メルティソフトは日油株式会社の登録商標です。



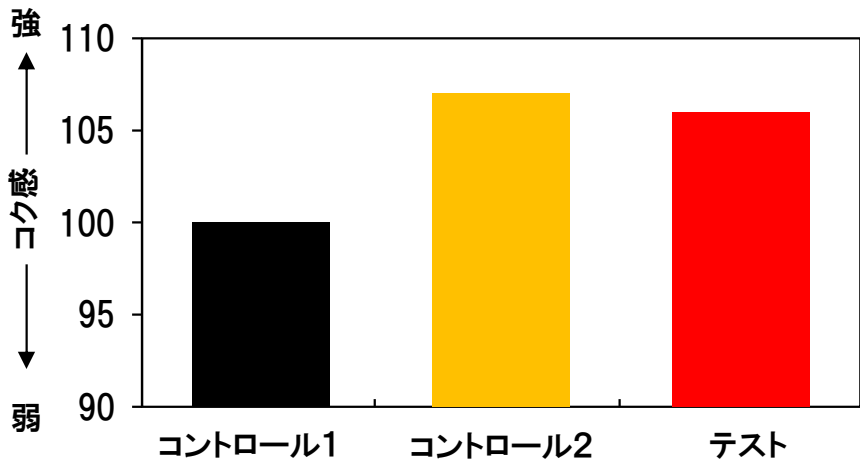
●パウンドケーキテスト結果

●配合・試作方法

	コントロール1	コントロール2	テスト
全卵	120	120	120
上白糖	100	100	100
サンショート®	30	30	30
薄力粉	100	100	100
B.P.	1	1	1
エミュ® ※1	70	—	50
リラナチュラル®オーベルニュCF20 ※2	—	70	—
メルティソフト®	—	—	20

※1 汎用バター風味マーガリン
※2 オーベルニュ産発酵バター20%配合マーガリン
・ 共立て法で試作。・ 生地重量：250g
・ 焼成条件：上火165℃、下火150℃、40分間焼成

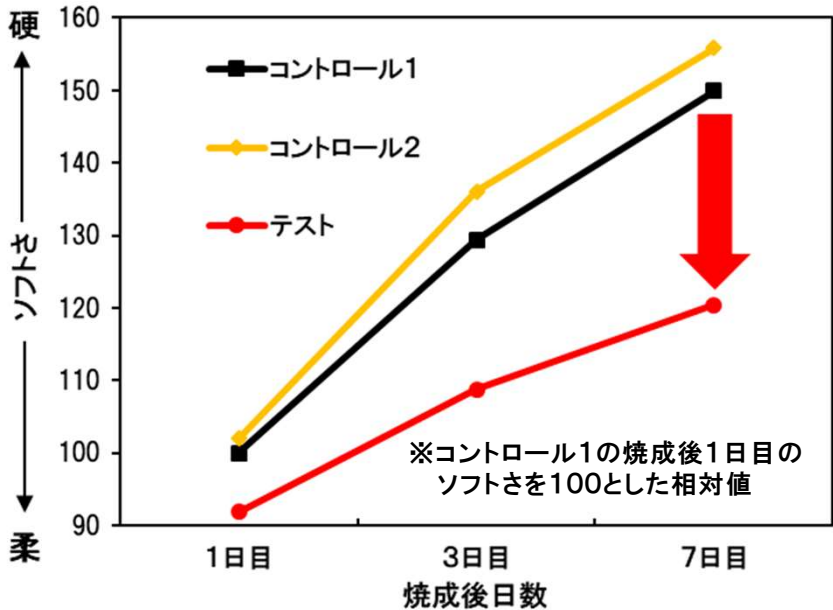
●味(コク感)測定結果



※味分析装置(TS-5000Z)を使用して分析
※コントロール1のコク感を100とした相対値

汎用マーガリンとメルティソフト®の併用により、
発酵バター配合マーガリンと同程度の強いコク感を付与

●ソフトさ測定結果



●官能評価結果

評価項目：しっとり感

コントロール1	コントロール2	テスト
3	3.5	4.4

※コントロール1を3として相対評価し、
パネラー10名の平均値を採用
(悪1～良5)

汎用マーガリンとメルティソフト®の併用により、
発酵バター配合マーガリンよりソフトでしっとりとした食感を付与