

ナチュラル[®]コンク

少量添加で焼き立てのソフトさを維持し、
ふんわりとした食感にする
乳化剤表示不要の製パン用改質剤です。

●ソフトさ維持効果

酵素の効果により、パンの老化を抑制し、焼き立てのおいしさを持続することができます。

●ふんわり口溶けよい食感

食品素材の効果により、ふんわりと口溶けの良い食感のパンに仕上がります。

こんな用途に最適です

- ・美味しさを長続きさせたいパン
- ・レーズンやココアなどを配合した老化しやすいパン
- ・冷蔵で流通するパン

ご使用方法

対粉0.5~2%、パンの改質剤として練込油脂の一部置き換えでご使用いただけます。

名 称	油脂加工食品
原 材 料	植物油脂、加工油脂、米糠抽出物／酵素、シリコーン、 (一部に小麦を含む)
荷 姿	10kg／段ボール
保 存 方 法	冷暗所で保管してください



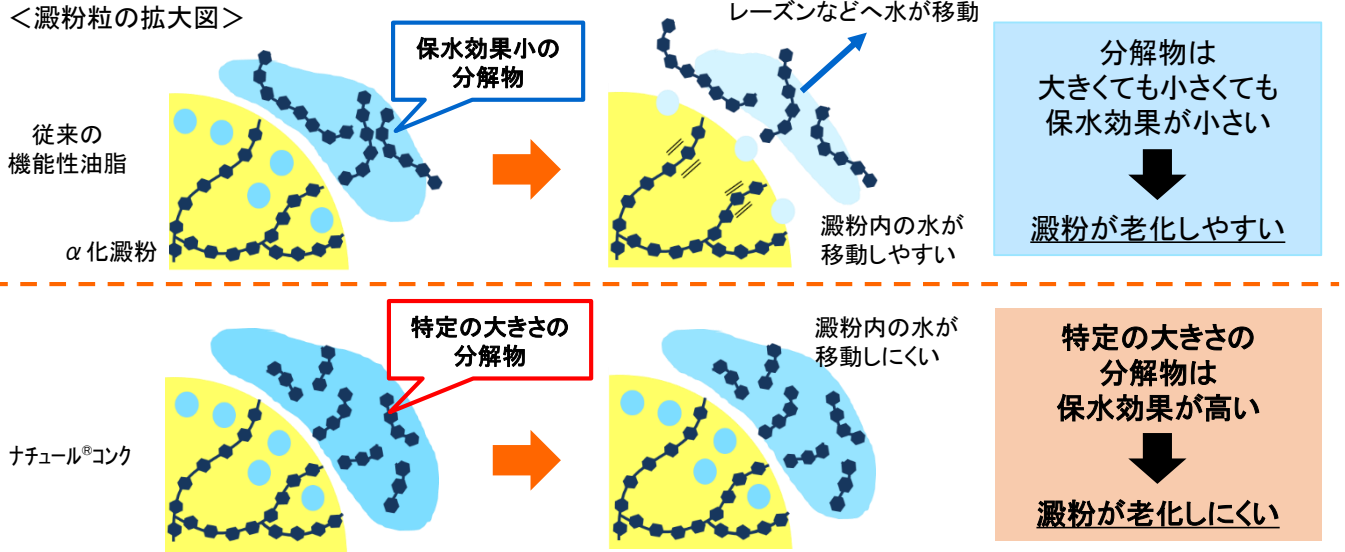
ナチュラル®コンクの機能

- ・高い温度帯で働く酵素により澱粉を効果的に分解
- ・アミロペクチンを端から選択的に分解することでパンの構造骨格を維持
- ・澱粉の分解物が保水効果を発揮

分解物の大きさと老化

分解物の保水効果に着目し、特定の大きさの分解物を生成する酵素を使用

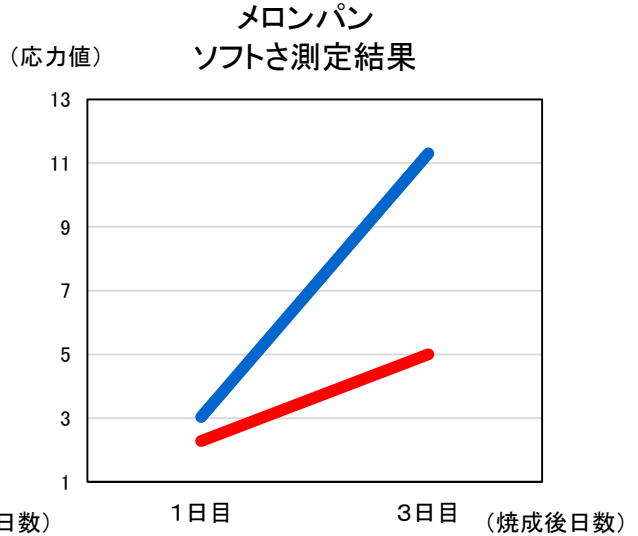
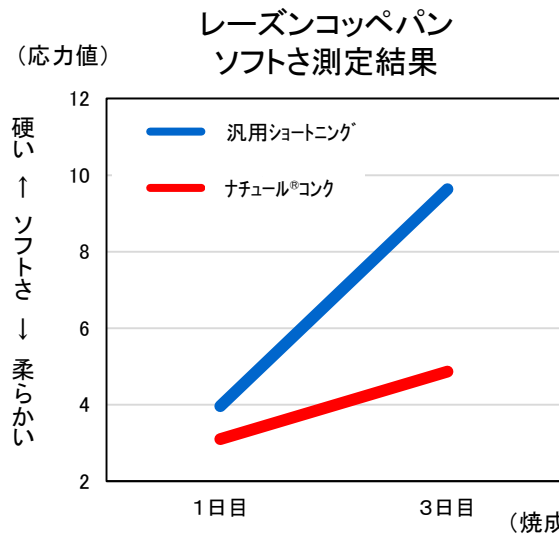
<澱粉粒の拡大図>



ソフトさ維持効果

<使用油脂>

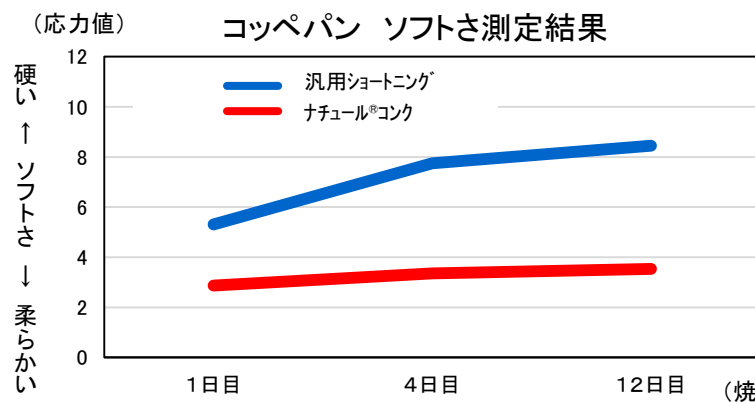
汎用ショートニング： 対粉10%、ナチュラル®コンク： 対粉2% (汎用ショートニング8%併用)



老化しやすい各種パンでも高い老化抑制効果を発揮します。

※保管条件： 室温(25°C)

チルド保管(7°C)での効果



<使用油脂>

汎用ショートニング： 対粉10%

ナチュラル®コンク

対粉1% (汎用ショートニング9%併用)

チルド保管においても高い老化抑制効果を発揮し、焼成後1日目と同程度のソフトさを維持します。

※保管条件： 冷蔵庫(7°C)