

プルミエソフト®

焼き立てのソフトさ、しっとりさを
長時間維持し、食べやすい食感にします

●ソフトさ、しっとりさ維持～

液糖に分散させた乳化剤と酵素の効果により、パンの老化を抑制し、焼き立てのソフトさ、しっとりさを維持することができます。

●ふんわり食べやすい食感付与～

色素成分(ルテイン)の効果により、グルテンを改質し、ふんわりと食べやすい食感のパンに仕上げることができます。

使用方法

既存配合に、対粉0.5～2%添加してご使用ください。

成分及び重量パーセント

グリセリン脂肪酸エステル	8.0000%	酵素分解レシチン	3.0000%
α-アミラーゼ	0.1094%	キシラナーゼ	0.0216%
マリーゴールド色素	0.0017%	食品素材(小麦を含む)	88.9673%

賞味期限 180日

包装・荷姿 5kg(バッグインボックス 外装:段ボール)

保存方法 要冷蔵(10℃以下)で保管してください

プルミエソフトは日油株式会社の登録商標です。



プルミエソフト®の機能～乳化剤、酵素～

乳化剤の水中での状態変化 ※水に対して乳化剤を1%添加



乳化剤の水和状態

パン生地への分散性向上
澱粉との反応性”高い”

水和状態の維持は困難、

~60°C 水に分散しない
60~70°C 水和(白濁液)
75°C~ ゲル化

プルミエソフト®は、加工技術、原料配合技術により
水和状態を維持し、最大の老化抑制効果を発揮します。

※酵素を併用することで、さらなる老化抑制効果を付与しております。

プルミエソフト®の機能～ルテイン～

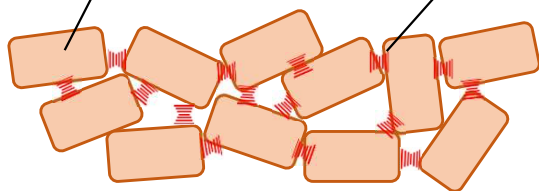
グルテンのイメージ図

グルテン(タンパク質分子)

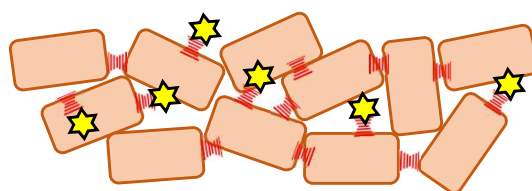
疎水性相互作用

ルテイン

ルテインが
疎水性部位に結合



タンパク質分子同士は
疎水性相互作用により結合



グルテン分子同士が
ほぐれやすい状態に

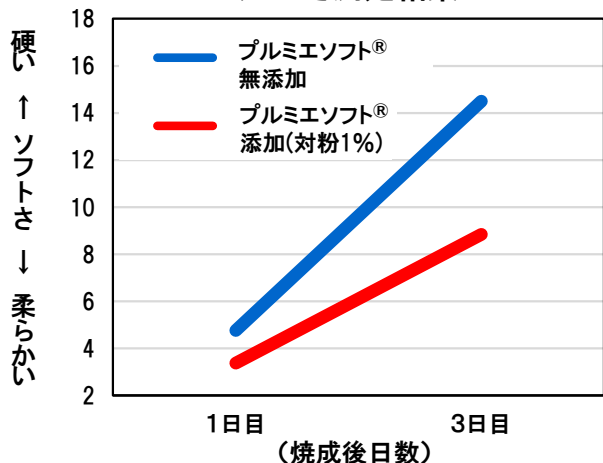
ルテインによりグルテンを改質することで、
ふんわり食べやすい食感にします。

プルミエソフト®の効果

※保管条件: 室温(25°C)

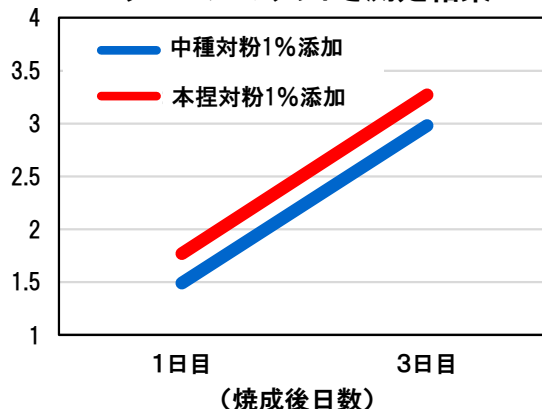
(応力値)

メロンパンの
ソフトさ測定結果



老化しやすいパンでも
高い老化抑制効果を発揮します。

添加方法の違いによる
コッペパンのソフトさ測定結果



プルミエソフト®は、
中種に添加していただくことで
より高い老化抑制効果を発揮します。