

ロールトップ™

ルテイン、酵素、米糠抽出物の効果によって
パンのボリューム低下やソフトさ低下を
引き起こさずにケービング、シワ発生を抑制

● **パンのケービング、シワ発生を抑制**

ルテイン、酵素、米糠抽出物の効果により、グルテンのつながり、澱粉構造が強化されます。

● **少量添加で高い効果**

パンの配合バランスを調整する必要がありません。

● **小麦粉を使用した様々なパンで効果が期待できます。**

こんなご要望にお応えします

- ・パンのボリューム低下やソフトさ低下を引き起こさず、ケービングやシワ発生を抑制したい。
- ・配合バランスを変えずにパンの外観品質を向上させたい。

使用方法

ロールトップ™ 対粉0.5~1%を油脂の置き換えでご使用いただけます。

名 称	油脂加工食品
荷 姿	10kg(外装:段ボール)
保 存 方 法	冷暗所で保管してください

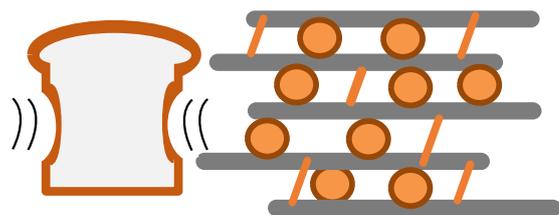
ロールトップは日油株式会社の商標です。



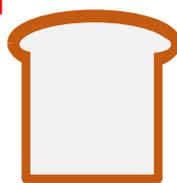
ロールトップ™による効果

グルテンのつながりと澱粉構造が強化される

〈ケービング抑制のパン骨格イメージ図〉



ロールトップ™
使用



パン骨格が弱いとケービングする

— :グルテン ● :澱粉 / :SS結合

ケービング抑制
ボリューム維持
ソフトさ維持

・グルテンのつながり強化
・澱粉構造の強化

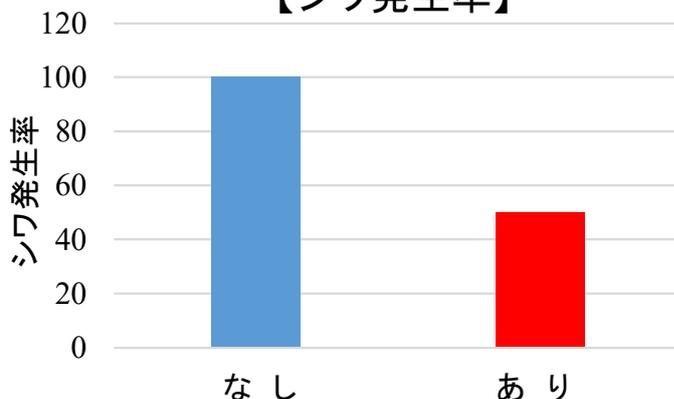
パンのシワを抑制します

白焼きパンでの評価



ロールトップ™ なし あり

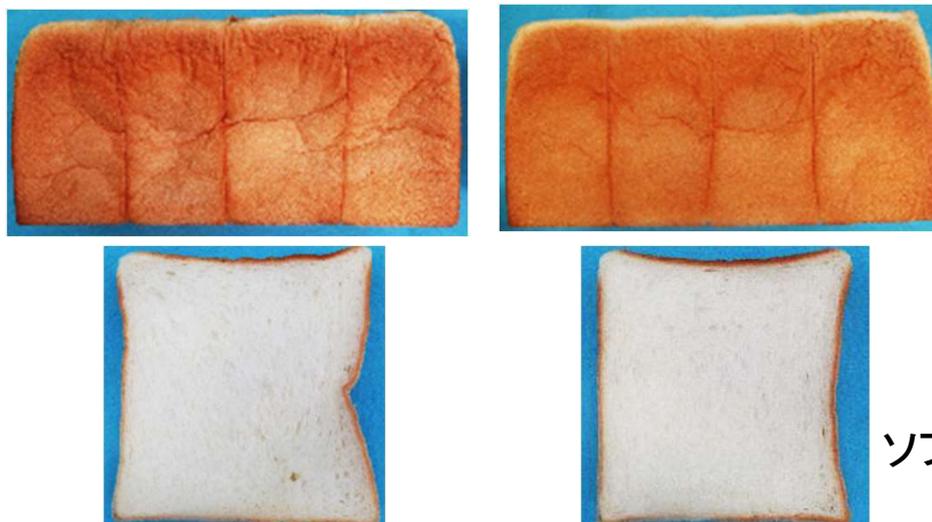
【シワ発生率】



シワ発生率: 焼成品20個のうち、目視にて明確なシワが全体的に見られた焼成品の割合

パンのケービングを抑制します

プルマン食パンでの評価



ロールトップ™ なし あり

ソフトさに影響を与えず
ケービングを抑制