

# VOコンク™

パンのボリュームと腰もちを向上させる  
食品機能材です。

## ●ボリューム向上効果

酵素の効果により、良好なグルテンを形成しパンのボリュームが向上します。

## ●腰持ち向上効果

食品素材の効果により、グルテン形成を補助しパンを腰高にします。

## こんなご要望にお応えします

- ・ボリューム感のあるパンを作りたい。
- ・生地量を減らしても見た目の大きさは変えたくない。
- ・パンの風味を変えずに品質を改良したい。

## ご使用方法

VOコンク™ 対粉0.5~2%を練込油脂の一部置き換え、もしくは追加でご使用いただけます。

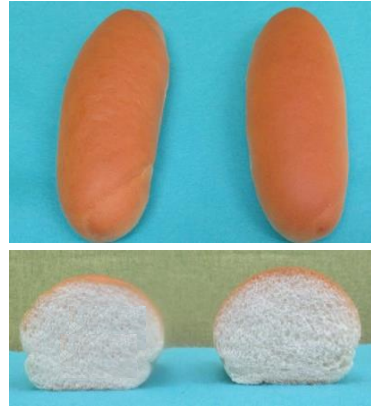
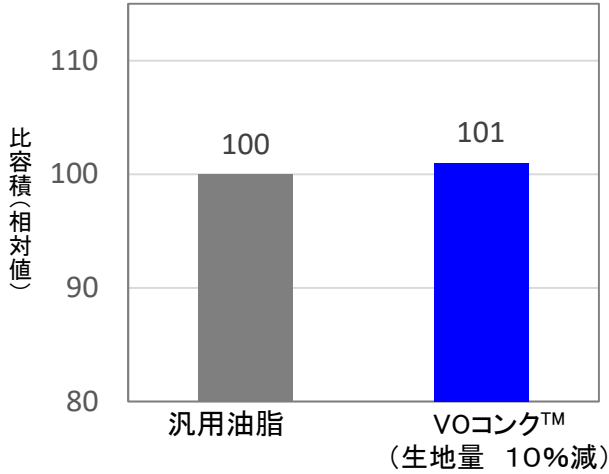
名 称	油脂加工食品
原 材 料	植物油脂、加工油脂、米糠抽出物／酵素、シリコーン (一部に小麦を含む)
荷 姿	10kg／段ボール
保 存 方 法	冷暗所で保管してください

VOコンクは日油株式会社の商標です。



# 生地量を減らしても見た目の大きさは変わらない

ロールパンの生地重量 10%を減らす



汎用油脂 VOコンク™  
(生地量 10%減)

<使用油脂>

汎用油脂: 対粉10%、

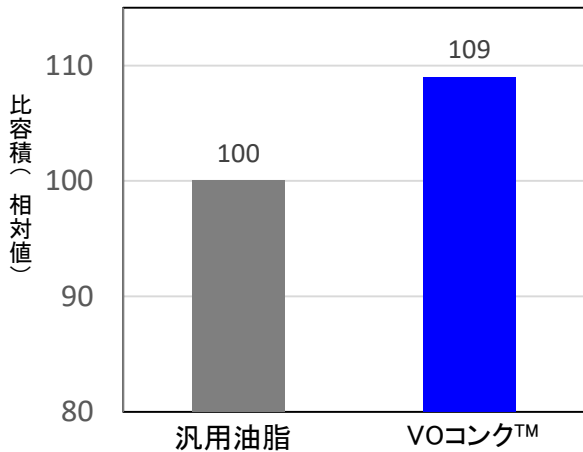
VOコンク™: 対粉1% (汎用油脂9%併用)

<生地重量>

汎用油脂: 55g、VOコンク™: 49.5g

生地量を10%減らしても同程度のボリュームを実現  
具材・トッピングによりコストをかけられます。

## 様々な製品でのボリューム感向上



汎用油脂 VOコンク™

<使用油脂>

汎用油脂 対粉13%

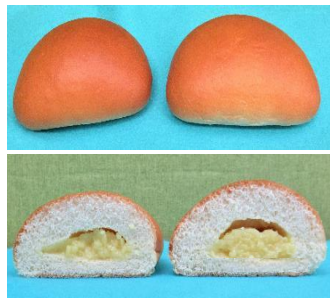
VOコンク™: VOコンク™ 対粉1%使用 (汎用油脂 12%併用)

折り込み油脂: 汎用シート 対生地 20%

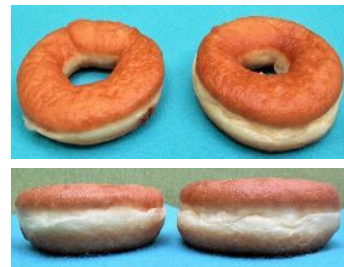
白焼きのペストリー製品でもボリューム感が向上します。



ソフトフランス



フィリングを包餡するパン



イーストドーナツ

<写真> 左: 汎用油脂 右: VOコンク™ (対粉1%)