

ピュラトス独自酵素「プロテアーゼ」配合

インテンス・マイクロウェーブ

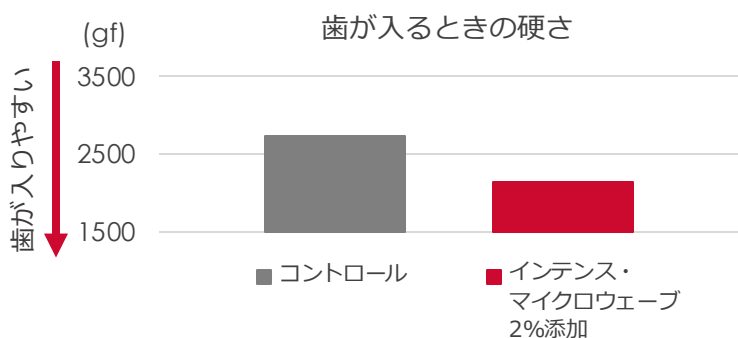
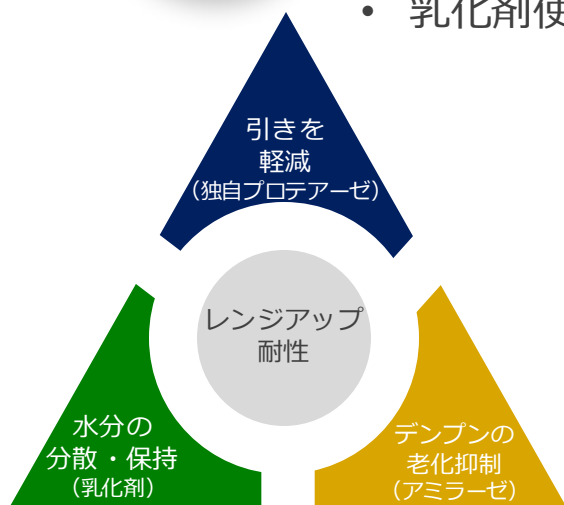


ピュラトスジャパン株式会社
<https://www.puratos.co.jp/>

インテンス・マイクロウェーブは ピュラトス独自酵素を使用した食感改良用インブルーバーです

製品 特徴

- ・ 焼成後冷凍品を直接レンジアップ後、すぐに提供可能
- ・ リヒート後の食感の劣化（引き）を抑制
- ・ 冷生地、スクラッチ両方に対応
- ・ 乳化剤使用



アプリケーション：ソフトフランス 焼成後冷凍を電子レンジで加熱解凍後に測定

- ※ 焼成時間が短い場合は添加量多め、長い場合は添加量を少なめに調整ください
- ※ ハード系のレシピは添加量を多めにしてください
- ※ 食感改善機能に特化した製品ですので、「ジョーカー・キモ (PJ)」や「S500プラス」等のブレッド・インブルーバーと一緒にご使用ください

ピュラトス独自酵素 -中高温耐性プロテアーゼ-

イエローストーン国立公園内の熱泉という極限の環境で生育する微生物から培養した酵素です。



至適 アプリケーション

ソフトフランス、中華まん、ピザなどに

標準添加量

対粉 0.5～2.0 %

原材料

小麦粉、乳化剤、マルトデキストリン、酵素

製品の保存方法

直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下で保存（開封後は要密閉）

賞味期限

製造日より9ヶ月

荷姿

10kg/ 袋