

## N2. 乳化剤不使用の製パン用改良剤

特許第4777309号 製パン用改良剤及びその製造方法並びにパン生地の製造方法

### ■ 発明の効果・特徴

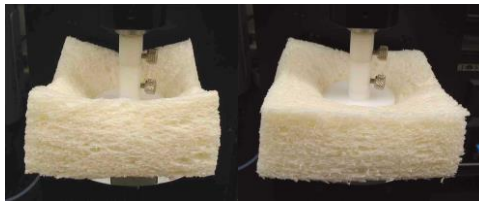
本発明の製パン用改良剤により、各種添加剤を多用することなく、パン生地の製造機械類へのべた付きを防止することができる。  
得られるパン製品類の口溶け、しっとり感、ソフト感をも向上させることができる。

### ■ 活用例 ベーカリー生地、ケーキ生地、焼菓子

### ■ 技術内容

パンのソフト感と弾力

保存4日目  
荷重1,500gf



3分放置後



特許技術

コントロール

離型向上効果



特許技術

コントロール