

工業製薬 奥野

ホイロ後冷凍の課題解決

改質小麦たん白

奥野製薬工業は、独自素材である改質小麦たん白を配合した品質改良剤を各種フラインアップしている。パン向けの製品としては、冷凍パン生地用の「トップビストロフローズンFBI」と、パン生地の伸展性を付与する「プロフェクトYN」の提案に注力する。

トップビストロフローズンFBIは、強力で伸展性の高いグルテンネットワークを付与する。これにより、冷凍保管中の氷結晶増大による損傷を抑制し、保形性に優れた生地を得ることができ、また伸展性が向上すること、作業性が改善

するとともに焼成時のボリューム増大にも寄与する。同品は冷凍パン生地になかでも、最終発酵後に冷凍するホイロ後冷凍と好相性だ。ホイロ後冷凍パンは、解凍して焼くだけという簡便さからニーズが高い一方、冷凍による損傷を受けやすい。同品の添加により、従来の難しかったコッペパンやあんぱんのホイロ後冷凍が実現する。ベーカリーやホテルなど、焼き立てパンを提供する業態への展開を進めている。

プロフェクトYNは、生地の伸展性を向上し、成形時や焼成後の収縮を抑制する。グルテンが引

き合う力を適度に抑制し、ベンチタイムの短縮も可能。加熱後はグルテンとともに骨格を補強し、保形性を向上させる。

副原料が多く柔らかい菓子パンは、焼成後にシワや凹みが発現しやすいが、プロフェクトYNの骨格補強効果により、冷却後のシワを抑える。メロンパンのビスケット生地に使用すると焼成時に均一に伸びることから、仕上がり時の外観が良くなる。ピザクラストなどに使用した場合には、同重量の生地より大きなサイズが得られる。

なお海外向け製品としてハラル認証を取得した「ZEP PIN FROZEN FBI (H L)」、「PRO FECT YN」もフラインアップしている。