

奥野製菓工業

製菓・製パン用生地改質剤
『トップNフィットガムSB』
『トップビストロフローズン
FB1』を中心に紹介

奥野製菓工業は表面処理・無機材料・食品部門で、オンリーワン技術をコアとして各部門の垣根を超えて最新の研究開発を行っている。今回は、食品の日持ちと物性を食品素材で改良することをコンセプトとする“トップNフィットシリーズ”、冷凍食品向け品質改良剤“トップビストロフローズンシリーズ”などを展示。

出展社プレゼンテーションでは、「日持ちと美味しさの課題を解決!食品素材“トップNフィット”シリーズ」、「冷凍食品の品質向上への切り札!“トップビストロフローズン”」と題して発表した。

パン・菓子関連では、“トップNフィットシリーズ”から、デンプン生地に適した生地改良素材で、釜伸びを促進し、ボリュームアップにつながる『トップNフィットガムSB』を紹介。膨らみにくいココアのシュー生地や冷凍生地にも安定したボリュームを与え、油調してもボリュームをアップする。



“トップビストロフローズンシリーズ”からは、二次発酵後に冷凍してもボリュームや食感の低下を抑制するパン用『トップビストロフローズンFB1』を紹介。パン生地の解凍後



『トップNフィットガムSB』を使用したココアのシュー生地

に発酵が不要なため、短時間で焼成工程に進むことができる。

そのほかにも、改質たん白素材“プロフェクトシリーズ”からパウンドケーキなどでボリューム向上とソフトな食感を両立する油脂改質たん白『プロフェクトHC』、作業性を向上し製造ロス削減する改質ペプチド『プロフェクトYN』を展示。『プロフェクトYN』は、生地に高い伸展性と縮み耐性を付与することで、あんパンのシワやピザ生地の焼き縮みを抑制する。

パンやパイに使うタレやフィリングには改質増粘剤“トップレーキーガムシリーズ”から、ショートな糸曳き・高い粘性・乳化安定性が特長の『トップレーキーガムRISE』がある。マヨネーズ風調味料の粘度向上が可能、なおかつ、照り焼きソースの染み込みや焼成によるフィリングの流出を抑制する。

