独自の『改質たん白素材』

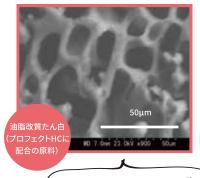
プロフェクトシリーズ

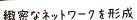
ボリューム向上とソフトな食感を両立

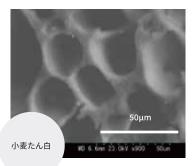
油脂改質たん白:プロフェクトHC

- 骨格補強
- ●乳化性向上
- ボリューム向上

グルテン生地の顕微鏡観察







乳化安定性の比較 (90℃、30分間加熱)



パウンドケーキのボリューム向上





多糖類改質たん白:プロフェクトP

- 優れた生地結着性
- 硬い加熱ゲル





機器:テクスチャーアナライザー 条件:破断試験 治具:くさび型プランジャー

速度:20mm/min

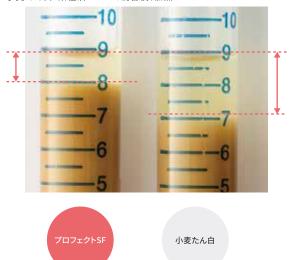
保水力と保油力で歩留り向上!

還元糖改質たん白:プロフェクトSF

- 高い吸油性
- 水に分散できる

油の分離量比較

小麦たん白:菜種油=1:1で混合後、加熱







小麦粉生地がよく伸びて縮みにくい!

改質ペプチド:プロフェクトYN

● 小麦粉生地に高い伸展性を付与

小麦粉生地の伸展性比較





小麦粉生地伸展後の縮み比較





ピザ生地の焼き縮み抑制

