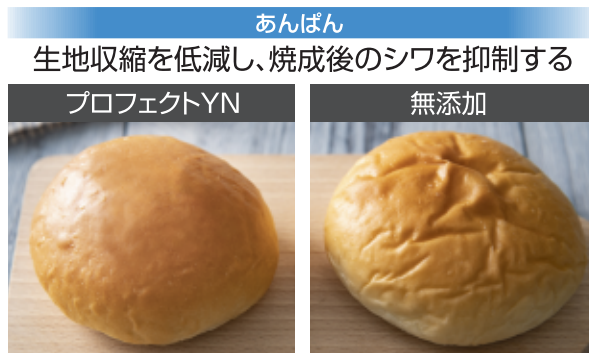


# 改質小麦ペプチドによる小麦加工品の品質改良 プロジェクトYN

- 生地伸展性アップにより機械耐性や作業性が向上
- 伸展後の収縮抑制効果により歩留まりが向上
- さっくりと口溶けの良い食感を付与

## 優れた生地伸展性により機械耐性と歩留まりが向上



菓子パンのシワ抑制

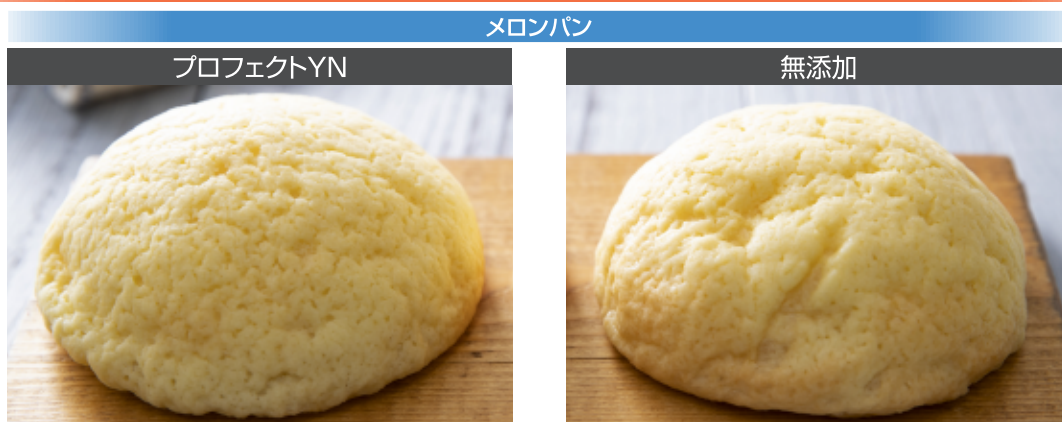


伸展性向上と焼き縮み抑制



高い生地伸展性

## スムーズな伸展から得られる均一な外観



パン生地の膨張に伴い均一にビスケット生地が広がり、大きな割れなく仕上がる