



# 白キクラゲ多糖

# トレメルガム® 小麦粉膨化食品への応用

●高い保水力を持つ食品素材 白キクラゲ多糖“トレメルガム”は、小麦膨化食品（例えば食パン、食事パン、菓子パン、スポンジケーキ、シフォンケーキ、ホットケーキ、焼菓子、中華まん）の生地改良にご使用頂けます。

## スポンジケーキ

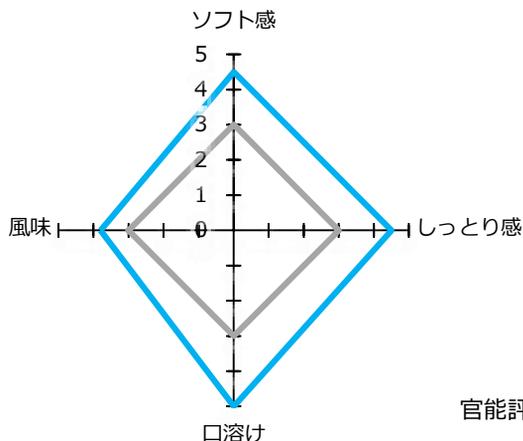


参考配合

原材料	無添加区	添加区
薄力粉	100	100
グラニュー糖	100	100
全卵	160	160
無塩バター	30	30
水	30	30
トレメルガム		0.1

※薄力粉とトレメルガムは予め粉体混合しておく

- トレメルガムを対粉0.1%の添加することで、スポンジケーキのソフト感、しっとり感、口溶けが優れた結果となり、風味に関しても無添加区よりも良い結果となった。



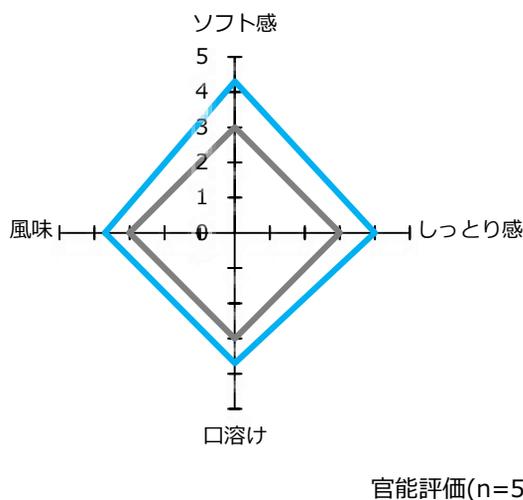
## パン



参考配合

	原材料	無添加区	添加区
中種	強力粉	70	70
	グラニュー糖	5	5
	イースト	2	2
	水	40	40
	強力粉	30	30
本捏	ショートニング	15	15
	グラニュー糖	11	11
	全卵	6	6
	脱脂粉乳	2	2
	食塩	1	1
	加水	15	15
	トレメルガム		0.1

- パン製造において、トレメルガムを対粉0.1%の添加することで、生地のソフト感、しっとり感、口溶けが優れた結果となり、風味に関しても無添加区よりも良い結果となった。  
(対粉5.0%など配合量が多くなると、口どけや風味が悪くなる傾向があります。)



[中種]  
ミキシング  
: L3, M4  
発酵条件  
: 27℃ 湿度80% 150分

[本捏]  
ミキシング : L3, M2 ↓ L3, M3  
フロアタイム: 30分  
分割 : 60g  
ベンチタイム : 30分  
成型 : ロール型  
焼成 : 205℃/195℃ 12分