

### 特徴

#### 乳化剤様の口どけの良い食感

本品で調製したパンは、乳化剤を添加したような滑らかな食感を付与し、口どけを向上します。  
従来の増粘剤が出すひきの強い食感とは異なり、軽い口どけの食感を付与します。

#### しっとり感の維持、キメ細やかな内層

高い保水性を持ち、かつキメ細かい内層をつくります。  
経時的な乾燥を防止し、しっとり感を維持します。

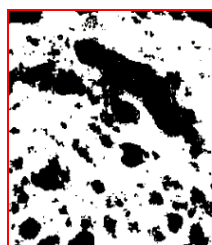
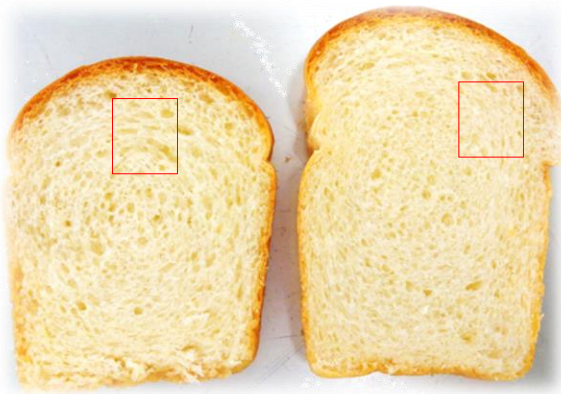
#### 冷凍耐性の向上

本品は冷凍時にも高い保水力をもち、生地の老化抑制に役立ちます。

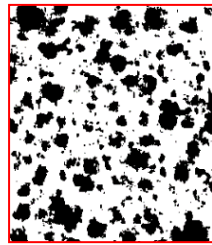


### 効果

#### 【パン断面写真】

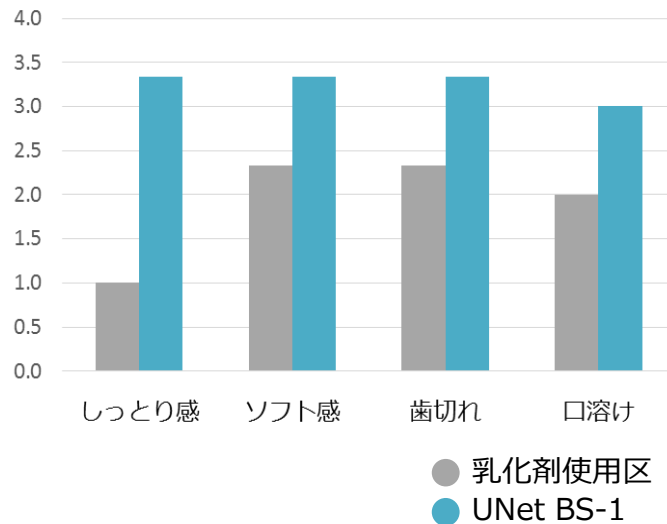


乳化剤  
使用区



UNet BS-1  
使用区

#### 【焼成3日後、常温保存の官能評価スコア】



製品名	使用量目安	表示例	荷姿
UNet BS-1	対粉0.3~0.5%前後	小麦粉、増粘多糖類、アルギン酸エステル、V.C (酵素が失活しない際は、「酵素」表記が必要)	20kg

※乳化剤表示不要

## 参考配合：コッペパン（中種法）

### <配合表>

	原材料名	コントロール	test
中種	強力粉	70	70
	イースト	2.5	2.5
	グラニュー糖	5	5
	水	40	40
本捏	強力粉	30	30
	砂糖	10	10
	食塩	1.5	1.5
	脱脂粉乳	2	2
	ショートニング	10	10
	加水	27	31
	乳化剤	0.3	-
	UNet BS-1	-	0.5

### <工程>

・中種  
ミキシング：L3.M4  
発酵：27℃80% 2h30min

・本捏  
ミキシング：  
コントロール：L3.M4↓L2.M2  
test：L3.M5↓L2.M3  
フロアタイム：30分  
分割：60g  
ベンチタイム：30分  
ホイロ：38℃、80%、50分  
焼成条件：205℃下195℃、12分



## 参考配合：レーズンパン(中種法)

### <配合表>

	原材料名	コントロール	test
中種	小麦粉	70	70
	イースト	2	2
	グラニュー糖	5	5
	水	40	40
本捏	小麦粉	30	30
	砂糖	11	11
	UNet BS-1	-	0.5
	食塩	1	1
	脱脂粉乳	2	2
	ショートニング	15	15
	全卵	6	6
	レーズン	40	40
	水	27	30

### (工程)

・中種  
ミキシング：L3.M4  
発酵 27℃60%醗酵室 2h30

・本捏  
ミキシング L3.M3↓L2.M3↓レーズンM1  
ベンチタイム30分  
ワンローフ  
ホイロ38℃80%50分  
焼成上火205/195℃ 20分



※レーズンへの経時的な水分移行を抑制し、生地のしっとり感を維持します。