

製パン作業の効率アップ (昆布酸 501)

昆布酸 501 はパンの品質だけでなく、製パン作業の生産性・作業効率を改善します。作業時間短縮による人件費削減や材料ロスの改善など、コストダウンも期待できます。



作業ムラ解消!

- オーバーミキシングしても生地がダレません。
- ベンチタイムが長くなっても品質が落ちません。
- 気温変化による発酵の差が出にくくなります。
- 生地を捏ね直してもパンがしっかりと膨らみます。



作業効率改善!

- 高加水にしてもミキサー等に粘り着きません。
- カットしやすくなり、作業時間が大きく減らせます。
- スライサーに溜まるパンくず量が8割以上削減できます。
- 製パン設備の清掃が容易になります。



コストダウン!

- 断面が均一で穴あきの少ないパンになるので、不良率が下がります。
- 製パン工程および清掃作業の時間が短縮でき、人件費を削減できます。

パンくずの発生量



昆布酸なし



昆布酸あり

クラムの穴あき



昆布酸なし



昆布酸あり