

健康素材として、パンに役立つ練り込みシリーズ

発芽玄米アップ

発芽玄米を香りよく焙煎した後、軟らかく炊き上げ、パン用の練り込み製品に仕上げました。玄米が発芽することによる様々な効果が、日常の食生活から簡単に取り入れられます。

この製品を使用した場合、この表示が必要です

■ 食品添加物表示

酒精、増粘多糖類、酸化防止剤 (V, E)

■ アレルギー表示 (省令7品目)

なし

■ 保管条件

常温保管 (10~25℃)

■ 賞味期限

製造日起算 開封前 35日

■ 荷姿

1kg×10 ダンボール

■ 用途

練り込み



【発芽玄米とは】

玄米をわずかに発芽させたお米。玄米の中に含まれる栄養素を発芽という過程で活性化させ、お米の栄養価を最高の状態に引き出したものです。発芽玄米は白米と比べ、ビタミン・ミネラルが多く、食物繊維は約4倍に。発芽により特に注目の成分、ガンマ・アミノ酪酸（通常ギャバ）をはじめ多数の抗酸化物質の増加が見られます。これらの成分からは、脳血流・高脂血症の改善・脂質代謝の正常化・ガン発生の抑制作用などが次々と明らかにされています。

1 発芽玄米食パン

毎日食べる食パンに発芽玄米を練り込みました。トーストすれば玄米の香ばしさがさらに際立ち、食事との相性も良くなります。



【配合】

強力粉:ミリオン	100%
VF	3
ドージャスト	0.2
砂糖	7
CBフランス	6
食塩	2
脱脂粉乳	2
泡雪	5
発芽玄米アップ	30
水	62

【工程】

	油脂	発芽玄米アップ
ミキシング	L3M4↓M4H3↓L2分	
捏上温度	27℃	
フロア時間	60分	
分割重量	225g×6(山型)	
型比容積	3.5	
ベンチ時間	20分	
ホイロ時間	35分	
ホイロ条件	35℃/85%RH	
焼成条件	40分/200℃	

2 発芽玄米ロール

発芽玄米が軟らかいため、パンのソフトな食感とも違和感なく美味しくお召上がりいただけます。



【配合】

強力粉:ミリオン	70%
準強力粉:ナンバーワン	30
US	3
ドージャスト	0.5
イージーソフト	1
砂糖	12
CBフランス	10
食塩	1.6
脱脂粉乳	3
発芽玄米アップ	40
水	56

【工程】

	油脂	発芽玄米アップ
ミキシング	L3M4↓M3H2↓L2分	
捏上温度	27℃	
フロア時間	60分	
分割重量	50g	
ベンチ時間	15分	
ホイロ時間	50分	
ホイロ条件	35℃/85%RH	
焼成条件	10分/200℃	

3 発芽玄米ロール

ソフトハースを小さめのサイズに仕上げ、袋物としました。発芽玄米の香りで高級感が増し、夕食向けのパンとしても最適です。



【配合】

強力粉:ミリオン	100%
VF	3.5
ドージャスト	0.5
砂糖	3
CBフランス	15
食塩	2
モルトエース20	0.3
発芽玄米アップ	40
水	58

【工程】

	油脂	発芽玄米アップ
ミキシング	↓L2M6H2↓L2分	
捏上温度	27℃	
フロア時間	40分	
分割重量	50g	
ベンチ時間	15分	
ホイロ時間	50分	
ホイロ条件	32℃/80%RH	
焼成条件	10分/220℃	

レシピ中の弊社製品 のご案内

製品名	特徴
US (イースト)	低糖から高糖、超高糖域において優れた発酵力を持つイーストです。油脂や卵を多用した生地においてもパン品質や機械処理性の向上など多機能を有します。
VF (イースト)	無糖から高糖まで幅広い糖領域にご利用いただけ、冷凍生地製法にも対応した汎用性の高いイーストです。ボリューム向上やパンを腰高に仕上げたい場合に効果的です。
泡雪 (発酵風味液)	口溶けを追求し、食感への効果のある発酵風味液「雪シリーズ」。泡雪は、乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パン食感が改善され口溶け感が向上します。

製品名	特徴
イージーソフト (パン品質改良剤)	パンをソフトにしレンジ・チルド対応での食感を維持する機能性改良剤です。一般的なパン品質改良剤と併用してください。
ドージャスト (パン品質改良剤)	フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで幅広いパンの種類、製パン法で効果を発揮するオールマイティな改良剤です。
CBフランス (調製食用脂)	美食大国フランスで作られた発酵バターを使った、ひとクラス上の芳醇な味わいを演出するコンパウンドです。
モルトエース20 (モルトエキス)	製パン用の標準タイプ。酵素の働き、色付きとも適度で使いやすく、汎用性があります。ビスケットなどの焼き菓子にもご利用いただけます。



オリエンタル酵母工業株式会社 食品事業本部 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL: 03 (3968) 1116 FAX: 03 (3968) 8929 <http://www.oyc.co.jp>

技術についてのお問い合わせは 食品開発センター

東京/〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL03-3968-1110 FAX03-3968-9862

大阪/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1

TEL06-6384-1224 FAX06-6338-4773