

加工澱粉の特性を生かした、
食感改良効果の高いパン・菓子用品質改良剤です。

フワリーボン

「フワリーボン」はパン・菓子類にご使用いただける品質改良剤です。
パン・菓子に添加することで、食感のくちやつきを改善する効果があります。
骨格の弱いアイテムや澱粉の糊化度が高いアイテム等に効果的です。
食感改良を目的とした機能性改良剤のため、パン生地に添加する場合は、
一般的な改良剤と併用してご使用ください。



attention ご利用上の注意点

- 標準使用量 小麦粉あたり 2～5%
(配合、製法、機械等を考慮し、添加量を増減してください)
- 表示事項 使用食品への食品添加物表示
加工澱粉
- 特定原材料 なし
- 注意事項 本品の製造ラインは小麦、卵、乳成分を使用した製品を製造しております。
- 保存方法 高温多湿を避けて、冷暗所に保存してください。
- 使用上の注意 計量は湿気に注意し、乾いた容器をご使用ください。
開封後は早めに使用し、密封して保存してください。
- 賞味期限 製造日起算 開封前180日
- 内容量 12kg ダンボール
2kg(スタンディングパウチ)×6 ダンボール



オリエンタル酵母工業株式会社

Point 1 骨格補強効果！

■ 骨格の弱い菓子アイテムにおいて、バター生地の適度な粘度を維持することで骨格を補強します。その結果、焼き縮みや焼き色のムラを改善し、外観品質を良化します。また、ケーキカット時のケーキ屑の発生を抑制します。

Point 2 食感改善効果！

■ 加工澱粉による骨格補強効果と吸水効果により、食感のくちやつきを軽減し、ふんわりと歯切れのよい食感を付与します。

菓子類への効果

～ 卵の使用量を抑えた場合の効果（骨格が弱い配合における効果）～

卵の使用量を 30%減らし、水に置き換えた骨格の弱い配合に「フワリーボン」を添加することによってバター生地の粘度低下を防ぎ、焼き縮みや焼き色のムラ、食感のくちやつき、ケーキ屑の発生を抑制します。

卵 30%減量時の課題	原因	フワリーボンの添加効果
バターの物性変化	■ 熱凝固性、起泡力のある卵が減ること で、骨格が弱くなる ■ 水に置き換えるためバター粘度が低下	→ バター粘度の低下を抑制！
焼成品ボリュームの減少	■ 骨格が弱くなることで生地的气体保持力が弱まり、焼成中・焼成後に生地のボリュームが減少	→ 水分を抱えつつ澱粉粒構造が崩壊しにくい加工澱粉を使用しているため、骨格が補強されてボリュームの減少を抑制！
食感のくちやつき	■ 骨格が弱くなり、水に置き換えるため食感に影響を及ぼす	→ 食感のくちやつきが軽減され、ふんわりとした食感へ！

スポンジケーキ生地



卵 100%配合

卵 70%配合

卵 70%配合+フワリーボン 3%添加

ロールケーキ生地（断面図）



卵 100%配合

卵 70%配合

卵 70%配合+フワリーボン 3%添加

ロールケーキ生地（ロール時）



卵 100%配合

卵 70%配合+フワリーボン 3%添加

卵を減量した生地
でロールしても
生地割れが
生じにくい！

	スポンジケーキ		ロールケーキ	
< 配合 >	(参考)卵 1 0 0 %配合	卵 3 0 %減量配合	(参考)卵 1 0 0 %配合	卵 3 0 %減量配合
全卵	1 0 0 %	7 0 %	1 0 0 %	7 0 %
薄力粉	1 0 0	1 0 0	6 0	6 0
グラニュー糖	1 0 0	1 0 0	5 0	5 0
液糖			1 0	1 0
気泡剤	1 2	1 2	1 0	1 0
乳化油脂			1 0	1 0
濃縮乳			5	5
水	3 0	5 5	1 0	3 5
ベーキングパウダー (日の出)	3	3		
ベーキングパウダー (スイスロール用 # 1)			2. 5	2. 5
パン・菓子用品質改良剤 (フワリーボン)		3		3
< 工程 >	オールインミックス法			
ミキシング時間	L 0. 5 H 2. 0 分		L 0. 5 H 2. 0 分	
比重	0. 5		0. 4 8	
重量	3 0 0 g (6 号丸型)		5 5 0 g (3 5 cm × 5 0 cm 天板)	
焼成温度 / 時間	1 8 0 °C / 3 0 分		Ⓐ 2 2 0 °C Ⓑ 1 9 0 °C / 9 分	



POINT !

「フワリーボン」 × 「ベーキングパウダー日の出」 の併用

「フワリーボン」の添加に加えて、「ベーキングパウダー日の出」を使用することで、さらなるボリューム増大効果があります。2 製品の併用により、卵減量配合の課題を解決し、通常配合と遜色ないボリュームと食感を付与することが可能です。

「ベーキングパウダー日の出」

中低温（5 0 °C 付近）でガス発生量が多く、焼成中に安定してガスを発生させる速効～持続性タイプ。
品質が低下しやすい卵減量配合・低糖質配合でもボリュームがあり、ふんわりスポンジ感のある食感を付与できます。
製品の pH 域は、アルカリ性です。

（アルカリ性タイプの特徴）

- 食感がしっとりする
- 焼き色が濃くなる
- ココア、黒糖生地の色を良好に
- 黒糖などの味わいを良好に

