

とことん、食感にこだわりました...  
オリエンタル酵母の答えは“口溶け”です

発酵風味液

# あわゆき 泡雪

食パン、菓子パン、バターロール...

そのほとんどは、ソフトな食感が好まれます。

しかし、ソフトなパンほど、噛んでいると口の中で徐々にくちやついたり  
ダマになったことはありませんか？その悩み、“泡雪”が解決いたします。



乳酸菌の作用による「口溶けの良さ」が付与され  
パンがソフトに仕上がります。

# 食感改善発酵液 泡雪



## information 製品のご案内

オリエンタル酵母が追求した食感、それは「口溶けのよさ」です。

“泡雪”が演出する食感をお楽しみください。

食べ始めは「さっくり」「ソフト」、歯ざわりがよく、途中は「しっとり」「もっちり」、心地よい歯ごたえがあり、それでいて、食べ終わりは「なめらか」「口溶け良好」でくちやつき、ダマはありません。

### <食感改善発酵液“泡雪”の特徴>

- ◆ “泡雪”は厳選された乳酸菌を使用し、小麦粉などの食品素材を十分に発酵させた従来にない液種です。
- ◆ “泡雪”には乳酸菌が作り出す成分「デキストラン※」が多く含まれます。
- ◆ “泡雪”には食感改善効果に加え、風味向上効果があります。  
粉臭・粉味をマスキングし、パンらしい香りを引き立てる効果があります。
- ◆ 標準使用量は対粉 3～6%です。  
使用量が多すぎるとパンがソフトになりすぎます。ご注意ください。
- ◆ 幅広いアイテムでご使用いただけます。

※デキストランとは？

ぶどう糖が多数結合した多糖類です。保水効果が非常に高く、化粧品や医薬品に用いられています。



## attention ご利用上の注意点

### ■ 使用上の注意点

- ・本品は静地状態では2層になることがありますので、よく振って均一な状態にしてからご使用下さい。
- ・冷蔵保管中に炭酸ガスが発生し、容器の内圧が高くなっている場合があります。  
開封の際には容器に顔を近づけないようにして下さい。
- ・“泡雪”添加量の半分量の水を、配合より減らして下さい。  
(例：“泡雪”対粉6%使用時、吸水 3%減)

### ■ 保管条件

必ず0～5℃の冷蔵庫に保管して下さい。開封後はできるだけ早く使い切るようにして下さい。

### ■ 保証期間

開封前 製造日から60日

### ■ 荷 姿

3kg (ポリ)      15kg (缶)



オリエンタル酵母工業・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  
TEL 03-3968-1110 FAX 03-3968-9862

大阪/〒564-0043 大阪府吹田市南吹田4-4-1  
TEL 06-6384-1224 FAX 06-6338-4773