

発酵風味液 ラクトザック®

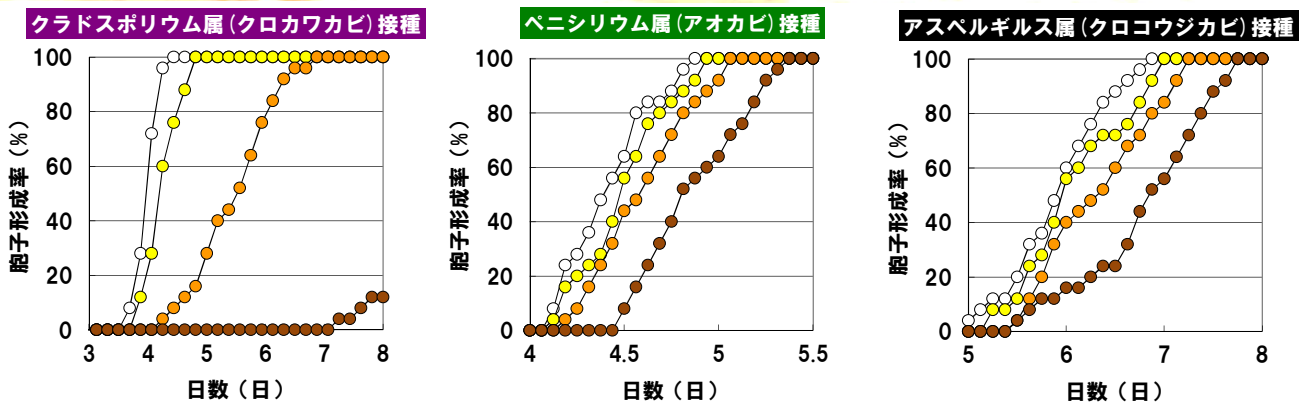
- ・お砂糖を乳酸菌とパン酵母により発酵させ、加熱処理した風味液です。
- ・乳酸菌と酵母の生産する成分により、高い防カビ効果を発揮します。
- ・パンの粉臭を低減するとともに、良い香りや味を付与します。
- ・食品添加物には該当しません（表示例：発酵風味液、発酵風味料）。

ラクトザック®の使用法

- ・生地混捏前に、原材料とともに添加し使用します（中種法の場合は本捏時に添加）。
- ・添加量分の水を、配合中より減らします（対粉3%使用時、水を3%減らす）。
- ・標準使用量は対粉3%ですが、特徴を強く出したい場合は3~6%の間で適宜調整して下さい。
- ・本品には食塩が1.5%含まれておりますので、使用量に応じ配合中の食塩量を調整して下さい。（対粉3%使用時、食塩量0.045%減）

ラクトザック®の成分

本品は乳酸・酢酸・エタノールの含有量が多く、高い防カビ効果を発揮します。



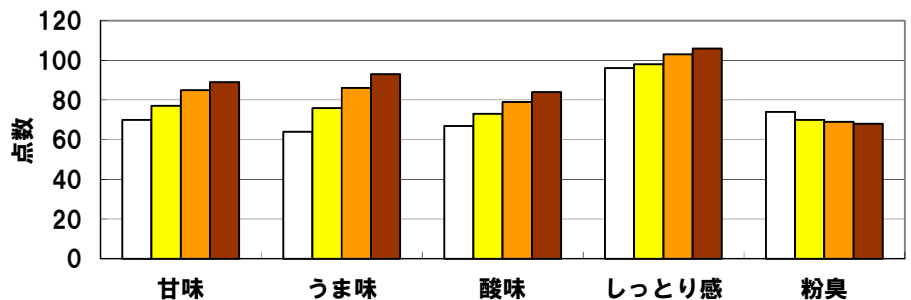
当社MPイースト+低級粉を使用、カビの胞子をクラム部25箇所接種
ラクトザック®添加量 ○：0%（無添加） ●：1.5% ●：3% ●：4.5%

パンの味・香り

本品を使用しますと、パンに甘味・うま味・酸味・しっとり感が付与されます。また、粉臭（小麦粉臭）のマスクング効果もあります。

28名による官能検査

- ：0%（無添加）
- ：1.5%
- ：3%
- ：4.5%



ラクトザック®

名称：発酵風味液
内容量：10 kg



日本甜菜製糖株式会社

食品営業課 〒108-0073 東京都港区三田三丁目12-14
TEL 03-6414-5535 FAX 03-6414-3984