

# ニッテンHFイースト

優れた発酵性能を発揮する汎用パン酵母です。

- 比容積、窯伸び良好!
  - ふんわりした焼き上がり!
- ※低糖から高糖配合まで幅広くご使用できます。

甘く芳醇な風味をお試し下さい。

- 甘味・旨味(糖・アミノ酸・有機酸)に差が出ます!
- 香り成分も違います!



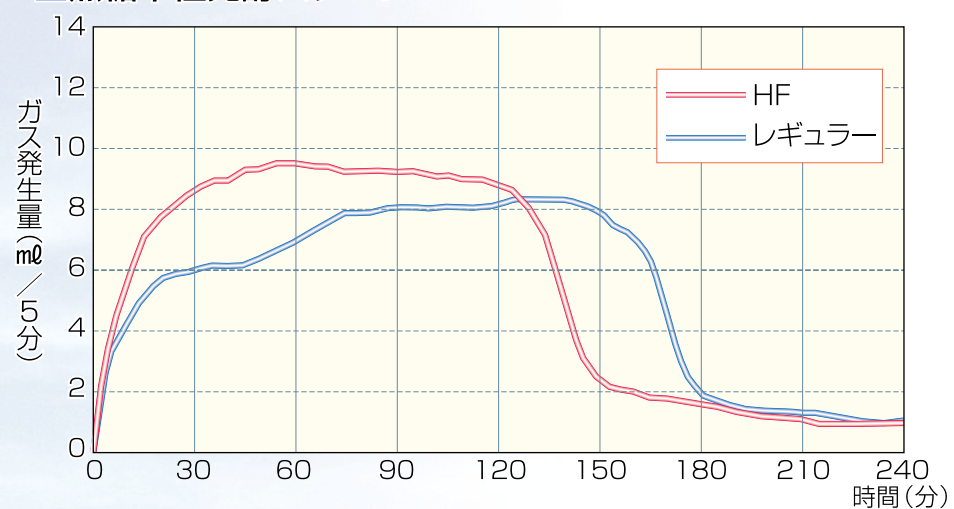
日本甜菜製糖株式会社



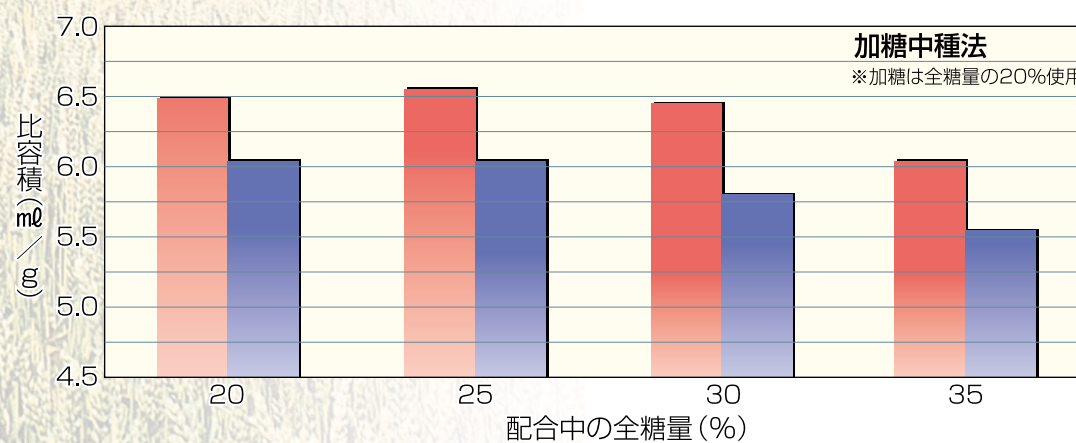
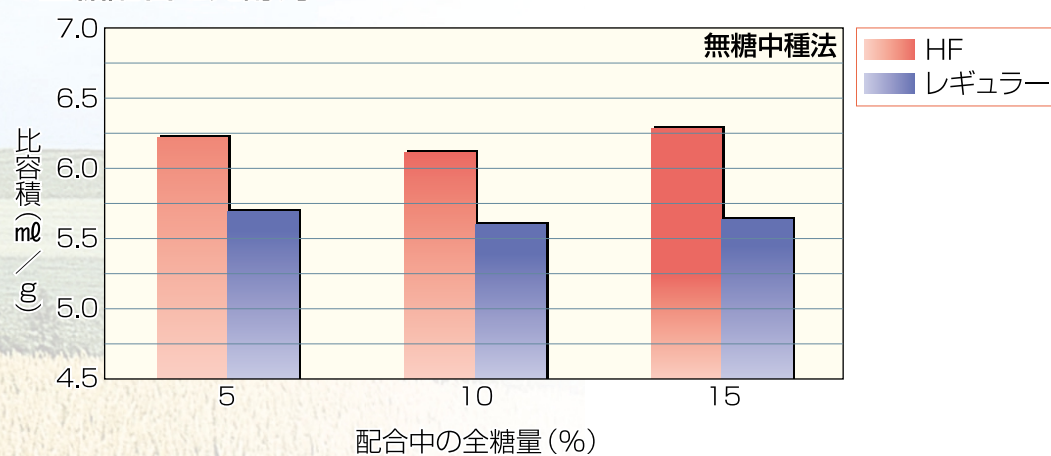
## 発酵性能について

ニッテンHFイーストは優れた発酵性能を発揮します。中種発酵ではガス発生の立ち上がりが良く、食パンで発酵時間を短縮できます。また、様々な糖配合においてふんわりしたボリュームのあるパンに仕上がります。

■無糖中種発酵パターン※ファームグラフ



■糖配合と発酵力

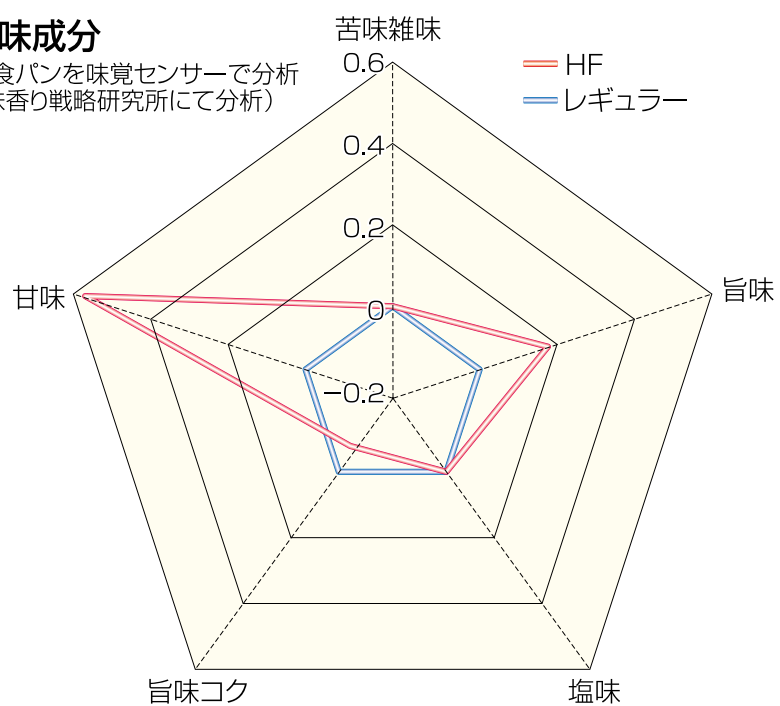


## 味成分について

ニッテンHFイーストは甘味・旨味に差が出ます。  
甘味・旨味の素となるアミノ酸が豊富で、また各種有機酸はスッキリした旨味に整えます。

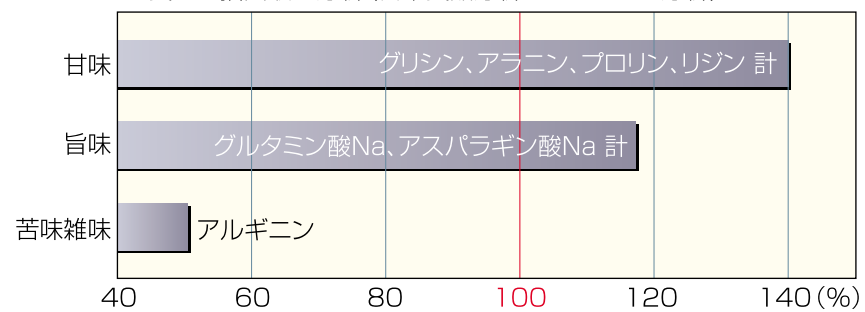
### 味成分

※食パンを味覚センサーで分析  
(味香り戦略研究所にて分析)



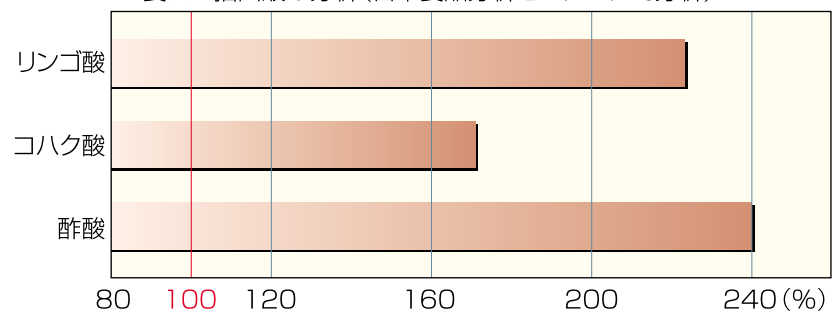
### アミノ酸

レギュラーイーストを100とした場合の成分比率  
※食パン抽出液の分析 (日本食品分析センターにて分析)



### 有機酸

レギュラーイーストを100とした場合の成分比率  
※食パン抽出液の分析 (日本食品分析センターにて分析)



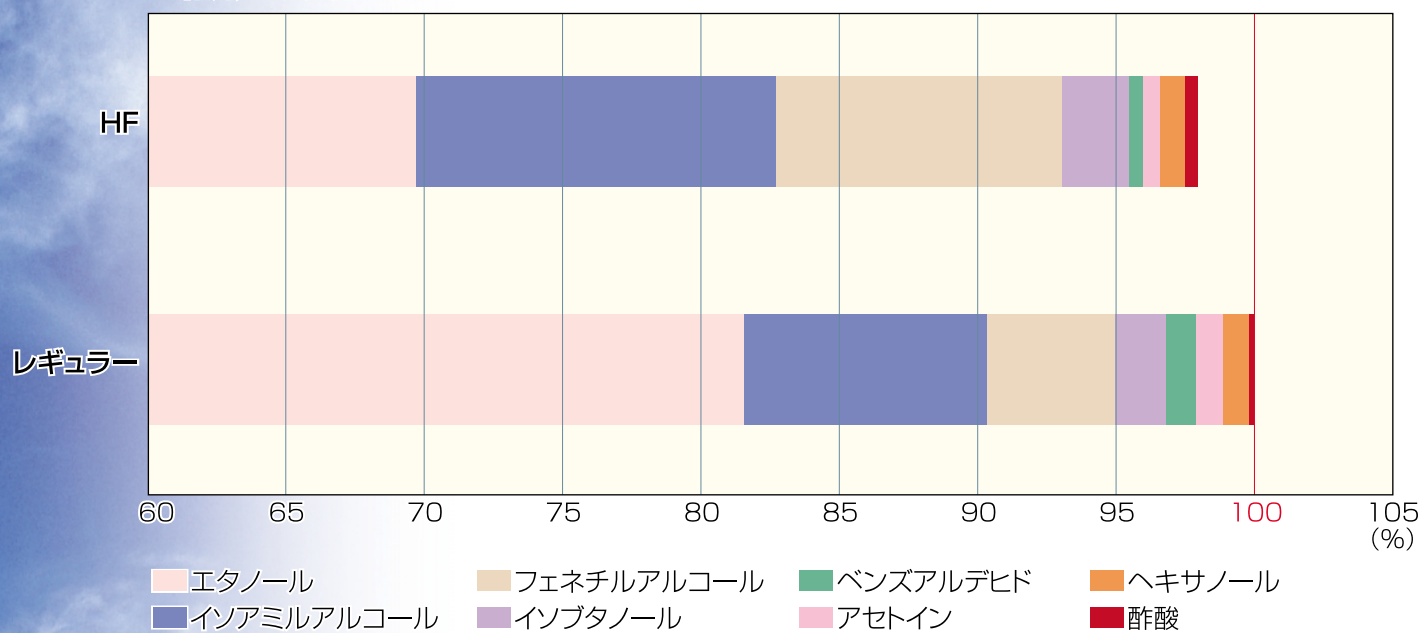


## 香り成分について

ニッテンHFイーストはパンの香りが違います。  
芳香性の高い成分発生に優れ、酵母臭が少なく良い香りのパンに仕上がります。

### 香り成分

※レギュラーイーストを100とした場合の成分比率  
食パンの香気をGC/MS(ガスマス)装置で分析  
(北海道立食品加工研究センターにて分析)



香気の主成分はHF・レギュラーともエタノールですが、比率に違いが見られます。HFでは、その他の微量成分比率が高くなる傾向があります。  
微量成分組成も顕著に異なり、HFではイソアミルアルコールやフェネチルアルコールなど芳香性豊かな成分が多い傾向にあります。

お問い合わせは