

カネカイースト PF

Powerful Fermentation



様々な生地で活躍する、
力強い「イースト」です。

各種タイプのパンに使用できる標準タイプのイーストです。
製パン工程後半における力強いガス発生を特徴とします。

発酵種
の
生地に

低糖～
高糖まで

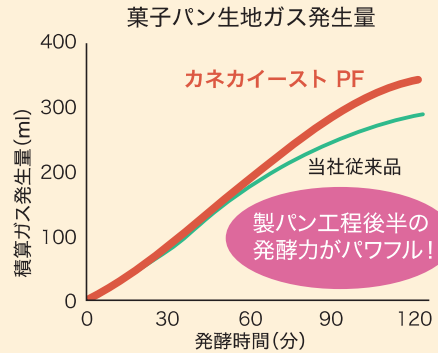
冷凍耐性

KANEKA

カネカイースト PF

Point1 力強い発酵力で商品づくりをサポート。

- ◎ 従来品よりもボリュームが出やすく、生地量の見直しにおすすめです。
- ◎ 発酵力が強くいろいろな生地で使えるため、商品の可能性がひろがります！



表示されている全ての数値は、当社における測定値であり、保証値ではありません。

Point2 発酵種・風味液との相性が良好です！

- ◎ 酵母の働きを抑えるアルコールや有機酸の存在下でもボリュームを維持。
- ◎ 種や風味を活かす商品づくりにおすすめです！

発酵種使用パンでの比較例
(糖 20% パネトーネ種使用)



カネカイースト PF 当社従来品

Point3 様々な生地・条件下で働くイーストです。

- ◎ フランスパンから菓子パン、発酵種を使用するパンなど、様々な生地にお使いいただけます。

| | 低糖 | 中糖 | 高糖 | 冷凍耐性 | 酸・アルコール耐性 | 賞味期限 |
|------------|----|----|----|------|-----------|------|
| カネカイースト PF | ● | ● | ● | ● | ● | 30日 |
| 当社従来品 | ○ | ○ | | | | 23日 |



| | | | |
|----------|---|------|----------|
| 製品名 | カネカイースト PF | 保存条件 | 冷蔵(0~5℃) |
| 荷姿 | 10kgダンボール(500×20) | 賞味期間 | 30日 |
| 原材料 | 酵母 | 用途 | 製パン、製菓用 |
| 使用方法 | 通常のイーストと同様にミキシング時に添加しご使用下さい。 冷蔵庫から出したら速やかにお使い下さい。 | | |
| 取り扱い上の注意 | ①開封後は、速やかにお使い下さい。 ②上記以外の用途にご使用の場合は、当社営業担当にお問い合わせ下さい。 | | |

*製品品質改良のため、上記内容を変更する事がありますので、必ず最新のインフォメーションをご参照下さい。