

Bread Improvers

ブレッド・インプルーバー



ピュラトスの ブレッド・インプルーバー

1953年に世界初のコンプリート・ブレッド・インプルーバーを開発して以来、長きにわたり毎日安定した品質をお届けするための製品開発に従事しています。



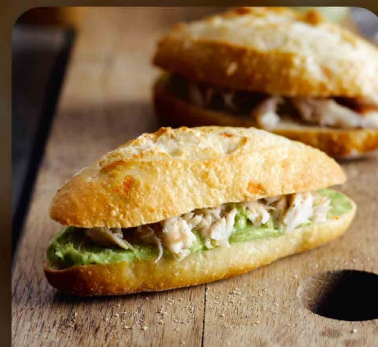
ベース

- ・生地機械耐性、作業性を向上し、パン生地の品質を安定させます。



フロステック

- ・冷凍生地のために開発された、冷凍生地製法には欠かせないインプルーバーです。



プラス

- ・特定の機能(食感改良など)に特化したインプルーバーです。
- ・お使いのインプルーバーにプラスしてご使用ください。

ベース

S500プラス

世界中のベーカリーに愛され続けるインプルーバー

製品特徴

パン生地のダメージを軽減し、安定したボリュームのあるパンができます。
●見た目に差が出る、美しい焼き色を実現 ●しっとりやわらかな食感の付与

荷姿 6kg/箱(1kg/袋×6)、10kg/袋

プリマ・ナチュラ (PJ)

様々なパンに適した、**添加物表示不要**のインプルーバー

製品特徴

焼成後は添加物表示が不要です。
●ふっくらやわらかな食感を付与 ●見た目に差が出る、美しい焼き色を実現

荷姿 6kg/箱(1kg/袋×6)、25kg/袋

プリマ・パネ (PJ)

様々なパンに適した、**乳化剤不使用**のインプルーバー

製品特徴

乳化剤不使用です。
●使用量を変えることでスクラッチ/短期冷凍、どちらの製法にも対応
●ふっくらやわらかな食感を付与 ●見た目に差が出る、美しい焼き色を実現

荷姿 6kg/箱(1kg/袋×6)

ソフトー・アルパガ (PJ)

ソフトブレッドのためのインプルーバー

製品特徴

やわらかくキメの細かい、しっとりしたパンをお作りいただけます。
●ソフトさとボリューム感を付与 ●焼成後の棚持ち改善

荷姿 6kg/箱(1kg/袋×6)、20kg/袋

フロステック

ジョーカー・キモ（PJ）

乳化剤不使用の冷凍生地用インブルーバー

製品特徴	1〜4週間の短期冷凍に対応します。 ●乳化剤不使用 ●使用量を変えることで短期冷凍／スクラッチ、どちらの製法にも対応 ●生地にソフトさとボリュームを付与
荷姿	6kg/箱 (1kg/袋×6)、25kg/袋

S500キモ・ロング（PJ）

長期冷凍生地用インブルーバー

製品特徴	1〜6ヶ月の長期冷凍に対応します。 ●解凍後の生地の弾力を維持 ●生地に良好な伸展性を与え、ボリュームとやわらかな内相を実現 ●生地の機械耐性・作業性を向上
荷姿	10kg/袋、25kg/袋

キモ・FTO

冷凍折り込み生地用インブルーバー

製品特徴	工程中ホイロを短縮／全くとらない製法*でも、良好なボリュームを実現します。 ●良好な伸展性による作業性の向上と窯伸び ●冷凍障害を防ぎ、しっかりしたボリュームを実現 *アプリケーションによる ※「FTO(Freezer To Oven)製法」 成形冷凍生地を短時間の解凍後、ホイロをとらずに焼成する製法
荷姿	25kg/袋

バイクビット

焼成後冷凍ハードブレッド用インブルーバー

製品特徴	商品価値を損ねるフレーキング(皮剥がれ)を防止します。 ●1回目の焼成ですばやく色づき、薄いクラストを形成 ●乾燥を防ぎ、最終焼成後の老化を抑制
荷姿	25kg/袋

プラス

プリマ・フレッシュ（PJ）

ふんわりとしたやわらかさを与える、 添加物表示不要のインブルーバー

製品特徴	ソフトブレッド、ハードブレッドのクラムの食感をやわらかくします。 ●ふんわりやわらかな内相を付与 ●焼成後の棚持ち向上 ●焼成後は添加物表示不要
荷姿	6kg/箱(1kg/袋×6)、10kg/袋

ソフター・インテンス・SB（PJ）

歯切れの良さを与える、食感改善機能に特化したインブルーバー

製品特徴	バサつかず、歯切れよい食感を実現します。 ●ハード系、ソフト系どちらにも対応
荷姿	20kg/袋

ソフター・インテンス・SL2（PJ）

スライス性改善機能に特化したインブルーバー

製品特徴	焼き立てのパンややわらかい物性のパンでも腰折れすることなくスライスできます。 ●スライサー刃へのクラムの付着を防ぎ、滑らかなスライス面を実現 ●きめ細かく、口当たりの良いパンを実現 ●サンドイッチ用食パンなどの歩留まり向上 ●焼成後は添加物表示不要
荷姿	25kg/袋

ジョーカー・キモ・AC

添加物表示不要の冷凍生地用インブルーバー

製品特徴	焼成後は添加物表示不要です。 ●1〜4週間の短期冷凍に対応 ●使用量を変えることで短期冷凍／スクラッチ、どちらの製法にも対応 ●生地にソフトさとボリュームを付与
荷姿	10kg/袋

S500キモ・ショート・ジャパン（PJ）

短期冷凍生地用インブルーバー

製品特徴	1〜2ヶ月の短期冷凍に対応します。 ●ふっくらやわらかな内相を実現 ●解凍後の生地の弾力を維持 ●生地の機械耐性・作業性を向上
荷姿	10kg/袋

クイック・ステップ・クリスピー

発酵後冷凍ハードブレッド用インブルーバー

製品特徴	ハード系商品全般、特にクラスティ・ブレッドに最適です。 ●クラスティなクラストと、美しいクーブを実現 ●見た目に差が出る、美しい焼き色を付与 ●発酵後冷凍生地の機械耐性・冷凍耐性を向上
荷姿	25kg/袋

IGインブルーバー3

ビタミンC不使用の焼成後冷凍ハードブレッド用インブルーバー

製品特徴	商品価値を損ねるフレーキング(皮剥がれ)を防止します。 ●適度な引きがありながら、噛み切りやすい食感を付与 ●他のインブルーバー(ビタミンC入り)と組み合わせて使用可能
荷姿	15kg/袋

ソフター・インテンス・UF

菓子パン・リッチな配合のパンのために開発された、 添加物表示不要のインブルーバー

製品特徴	菓子パン独特の「やわらかさ・しっとり感」を向上させます。 ●口どけの良いパンを実現 ●焼成後、常温／冷蔵どちらの棚持ちも向上 ●焼成後は添加物表示不要
荷姿	10kg/袋

ソフター・インテンス・DR

やわらかさはそのまま弾力を与える、 食感改善機能に特化したインブルーバー

製品特徴	しっかり膨らんで、ふんわり弾力のあるパンができます。 ●もっちりとした食感による食べ心地感を付与 ●焼成後のつぶれを防ぎ、外観ダメージを軽減
荷姿	25kg/袋

カテゴリー	ベース				フロステック								プラス				
製品名	S500 プラス	プリマ・ パネ (PJ)	プリマ・ ナチュラ (PJ)	ソフト・ アルパガ (PJ)	ジョーカー キモ (PJ)	ジョーカー キモ・ AC	S500キモ・ ロング (PJ)	S500キモ・ ショート・ ジャパン (PJ)	キモ・ FTO	クイック・ ステップ・ クリスピー	ベイク ビット	IGインブ ルーバー3	プリマ・ フレッシュ (PJ)	ソフト・ インデンス・ UF	ソフト・ インデンス・ SB(PJ)	ソフト・ インデンス・ DR	ソフト・ インデンス・ SL2(PJ)
賞味期限	9ヶ月																12ヶ月
乳化剤	使用			使用			使用	使用	使用	使用					使用		
ビタミンC	使用	使用		使用	使用		使用	使用	使用	使用	使用					使用	
冷凍期間	○ 2日～1週間	○ 1～4週間	○ 2日～1週間		◎ 1～4週間	◎ 1～4週間	◎ 1～6ヶ月	◎ 1～2ヶ月	◎ 1～3ヶ月								
冷蔵耐性	○	○	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎							
機械耐性	◎	◎		○	◎	◎	◎	◎	◎	◎							
棚持ち				◎									○	◎			
ボリュームアップ	◎	◎	○	○	◎	◎	◎	◎	◎	◎	○						
やわらかさ	○			◎									◎	◎			
しっとり				◎										◎			
歯切れ												○			◎		
口どけ														◎			
弾力																◎	
スライス性																	◎
用途	あらゆるタイプの生地 (リーンからリッチまで)			あらゆる タイプの ソフト ブレッド 生地	あらゆるタイプの 短期冷凍生地 (リーンからリッチまで)		あらゆる タイプの 長期冷凍生地 (リーンから リッチまで)	あらゆる タイプの 短期冷凍生地 (リーンから リッチまで)	クロワッサン、 デニッシュ などの 油脂折り込み 冷凍生地	ハード系全般 の発酵後 冷凍生地	バゲットなどの フレーキングが生じる 焼成後冷凍製品		ハード系や 食パン、 テーブル ロールなど	菓子パン、 糖配合が 多いパン、 イースト ドーナツなど	ソフトブレッド、 口どけ、歯切れ を改善したい パン全般	サンドイッチ 用食パン、パン バーガー、ビス、 ドッグロール、 クロワッサン、 デニッシュなど	食パン、 サンドイッチ 用食パン など
(対粉)使用目安量	0.5～3%	0.3～1%		1～2%	0.3～1%		1～4%	1～3%	2～4%	最大3%	2.5%	2.0%	0.1～0.5%		2%	5%	0.1～0.5%
保存方法	直射日光を避け、25℃以下、相対湿度65%以下で保存（開封後は要密閉）																