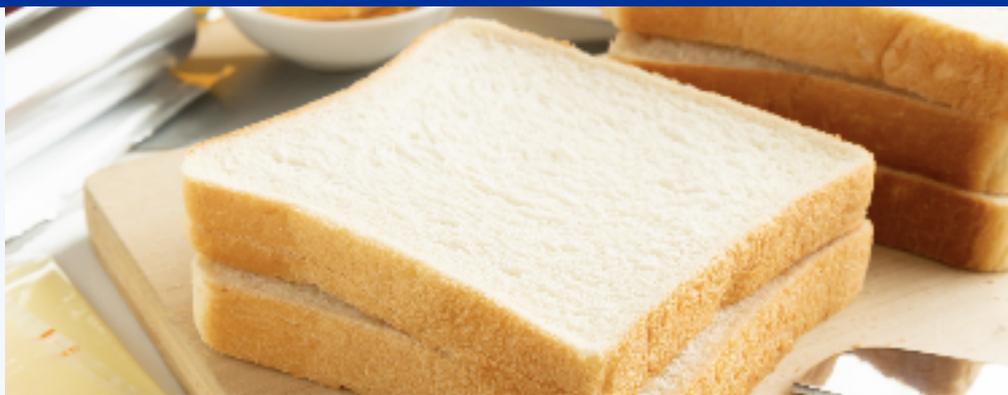


製菓・製パン



素材	製品名		用途	特徴	標準添加量
マシュマロ溶液	ギモーヴ M	製菓・製パン	和洋菓子・パン： クリーム・生地	加温して溶解した液をホイップするだけで簡単にマシュマロにマシュマロ風食感のクリームも簡単に	マシュマロクリーム： 約50.0%
乳化起泡剤	ユニテックス WA	製菓・製パン	和洋菓子：スポンジ・蒸し物・ロール	耐酸性に優れ、ソフトな口当たり	対全卵 5.0~6.0%
乳化起泡剤	ユニテックス SAV	製菓・製パン	和洋菓子： スポンジ・ブッセ	起泡力高く、歯切れの良い食感に仕上がる製剤で乳化剤の風味が軽少	対粉 5.5~6.5%
乳化起泡剤	ユニテックス S-1NV	製菓・製パン	和洋菓子： スポンジ・ブッセ・シート物	ソフトに仕上がり、卵、油脂が少ない配合、小物、シート物に適	対粉 6.0~7.0%
乳化起泡剤	ユニテックス HV	製菓・製パン	和洋菓子： スポンジ、蒸し物	耐油性が高く、油脂・ココア等の高配合向き	対粉 7.0~10.0%
乳化起泡剤	ユニテックス FV	製菓・製パン	和洋菓子： バーム・パウンド	窯伸びが大きく、ボリュームのあるソフトなスポンジに	対粉 5.5~6.5%
乳化起泡剤	ユニテックス SP	製菓・製パン	和洋菓子： スポンジ、蒸し物	昔からのSPタイプ、キメの細かいソフトな食感	対粉 5.0~6.0%
乳化起泡剤	ユニキーブ RG-Y	製菓・製パン	和洋菓子： パン、スポンジ・蒸し物、チーズデザート、ホイップ・カスタードクリーム	強力な乳化安定性・保湿性で製品の品質を安定向上生地からフィリング迄、あらゆる製品に効果有り。パン、スポンジ類の老化抑制、冷凍耐性向上クリーム類はホイップ時のオーバーランの安定、冷解凍時のひび割れ、パサつき防止	対粉 1.0~3.0%

素材	製品名		用途	特徴	標準添加量
乳化油脂	スパール	製菓・製パン	和洋菓子: スポンジ、ブッセ他	スポンジケーキ、 ブッセ、餡、饅頭を しっとりソフトに 仕上げ、老化を抑制	対粉 3.0~10%
乳化油脂	ユニアップ	製菓・製パン	和洋菓子: パン、スポンジ他	保水力向上安定、 ボリュームアップ、 歯切れ向上・ クチャ付き防止効果	対粉 5.0%以上
乳化油脂	ユニアップソフト	製菓・製パン	和洋菓子: パン、スポンジ他	保水力安定、 ボリュームアップ、 生地の老化防止・ ソフトさを保持 (LL製品向き)	対粉 5.0%以上
乳化油脂	ユニアップW-YL	製菓・製パン	和洋菓子、パン: 中華まん、クッキー、 サブレ、バターケーキ	保水力向上安定、 ボリュームアップ、 歯切れ向上・ クチャ付き防止効果、 サブレ等のひび 割れを減少	対粉 1.0~2.0%
乳化油脂	ユニアップ P-2	製菓・製パン	和洋菓子、パン: 中華まん、スポンジ、 蒸しケーキ	生地の保水力を 高め、製品をソフト な仕上がりに。 また、ボリューム アップにも効果あり	対粉 1.0~5.0%以上
乳化油脂	スパール HLE	製菓・製パン	和洋菓子:スポンジ、 和菓子	冷凍下での 生地安定性向上	対粉5.0~10.0%
製菓用油脂	スパール CB	製菓・製パン	洋菓子一般	消泡作用を抑えた、 さっぱりと仕上げる コーンオイルベース	
製菓用油脂	スパール F	製菓・製パン	和洋菓子: スポンジ、ブッセ他	泡沫安定性に 優れた製菓用油脂	対粉 ~30.0%
製菓用油脂	スパール NB	製菓・製パン	洋菓子一般	しっとり 仕上げる菜種 オイルベース	
安定剤製剤	ユニロイド FS	製菓・製パン	製菓製パン: メレンゲ・クリーム・ 生地	安定したメレンゲ 作製と生地の ボリュームアップ	対粉 0.5~3.0%
安定剤製剤	ユニロイドFS-GK	製菓・製パン	製菓製パン: メレンゲ・クリーム・ 生地	メレンゲの泡を 細かくなめらかな 状態に維持する 機能に特化。	対粉 0.5~3.0%
安定剤製剤	ユニロイド KM	製菓・製パン	和洋菓子: スポンジ、ブッセ他	ブッセ、スナック ケーキ等スポンジの 生地ダレ抑制と ボリュームアップ	対粉 3.0~5.0%
安定剤製剤	ユニロイド H	製菓・製パン	洋菓子: ロール・スポンジ	生地安定、 ロールのひび割れ 防止、メレンゲ強化	対粉 0.5~1.5%

素材	製品名		用途	特徴	標準添加量
安定剤製剤	ユニロイド PIN	製菓・製パン	和洋菓子: 冷凍・生フルーツ	冷凍フルーツ(IQF) や生のフルーツの ドリップ及び 色移り防止や フィリングの離水防止	1.0~3.0%
安定剤製剤	ユニロイド SX	製菓・製パン	パン・和菓子: 中華まん・ドーナツ	澱粉・たん白の 老化や変性を抑制し、 製品のシェルフ ライフを向上、 伸展性が良くなり、 荒れにくい生地	対粉 0.4~1.0%
安定剤製剤	ユニロイド PSD	製菓・製パン	洋菓子:プリン	製造時の生地ダレ・ 成形性向上で 変形防止。分離防止。 「す」の改善	対粉 0.3~1.5% プリン液 対全量0.5~1.0%
ゼラチンミックス	ユニアガー WP-5R	製菓・製パン	和洋菓子: ホイップクリーム	生クリーム・ ムースの保形性 向上とダレの防止。 手作り感の口溶けを 付与。水溶性	3.0~5.0%
安定剤製剤	フィリングベース 723	製菓・製パン	和洋菓子: タレ・フィリング	たれ、カスタードの 保形性の有る とろみ安定、 冷凍耐性あり	1.0~5.0%
酵素製剤	ユニソフト DC	製菓・製パン	和洋菓子: クレープ、小物	焼き桜、クレープ皮 の老化防止等、 各種小麦粉・ 澱粉製品生地の改質	対粉 1.0%
酵素製剤	ユニソフト G-10x	製菓・製パン	和菓子: 団子、餅	餅、団子用素材の 食感を生かしたまま、 でんぶんの老化を 防止	対粉 0.3~1.2%
酵素製剤	ユニソフト S-10	製菓・製パン	和菓子: 団子、餅	餅、団子用素材の 食感を生かしたまま、 でんぶんの老化を 防ぐ、耐熱性あり	対粉 0.3~1.2%
ミックス粉	シンプルカスタードパウダー	製菓・製パン	和洋菓子: カスタードクリーム	水を加えるだけで 簡単にカスタード クリームに	適量
ミックス粉	フィンガーデザートミックス	製菓・製パン	和洋菓子: 透明餅状デザート	蒸練機で製造可能。 ツルンとした 歯切れの良い食感	適量
ミックス粉	水晶 DP	製菓・製パン	和菓子: プリン・水羊羹	冷凍耐性のある サンド用水羊羹、 プリン向け	対全量 5.0~5.5%
ミックス粉	マンミックス A	製菓・製パン	和菓子:大判焼き、 たい焼き	大判焼き、 たい焼き用 二剤式膨張剤製剤	適量

素材	製品名		用途	特徴	標準添加量
ミックス粉	マンミックス UT	製菓・製パン	和菓子:たご焼き	たご焼き用 ミックス粉	適量
ミックス粉	マンミックス UI	製菓・製パン	和菓子:大判焼き、 たい焼き	大判焼き、 たい焼き用 ミックス粉	適量
ミックス粉	旭東羊羹用 寒天5型	製菓・製パン	和菓子: 羊羹・水羊羹	羊羹・水羊羹に 適した離水の 少ない粉末寒天	適量
離型油	ハイリーフ Y	製菓・製パン	和菓子: 団子、餅	柏餅、笹団子向け の葉の保湿・剥離用	対水 0.7~1.0%
膨張剤	旭パワーNA-S	製菓・製パン	和洋菓子: スポンジ、生地	スポンジ用の アルミフリーの ベーキングパウダー	対粉 1.0~3.0%
果実加工品	ユニフルーツ	製菓・製パン	和洋菓子・パン: クリーム・生地	ペースト状果 実加工品で フィリング、 生地の風味・着色用	3.0~5.0%
果実加工品	FDストロベリー	製菓・製パン	和洋菓子・パン: クリーム・生地	粉末と0-5mm カット品でフィリング、 生地に使用	3.0~5.0%
呈味剤	ユニラクトFOM-1	アイス・冷菓、 製菓・製パン、 その他	冷菓・製菓: キャラメル風味	ミルクキャラメル調	1.0~5.0%