

# 改質たん白素材 プロフェクトシリーズ

おいしさUP&長持ち 工程中のロスを低減

## 小麦加工食品の品質改良 多糖改質たん白 プロフェクトP

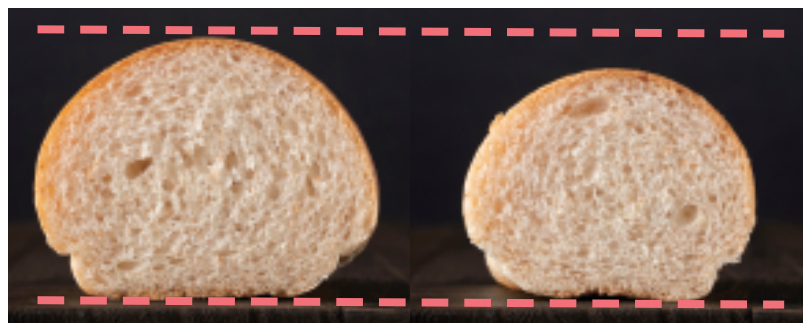


プロフェクトP

無添加

機器への付着を防止し、酸性生地の作業性向上

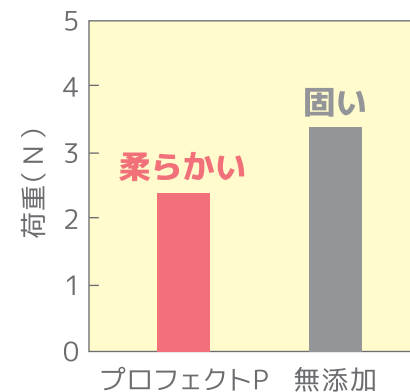
<焼成3日後の全粒粉パン>



プロフェクトP

無添加

ふっくら感を向上&保持し、おいしさ長持ち



## 大豆ミート食品の加工性、おいしさ向上 改質小麦ペプチド プロフェクトPEPS

<大豆ミートハンバーグの肉種 (着色料添加)>



プロフェクトPEPS

無添加

混練時の生地のまとまりが良く、作業性改善



大豆ミートハンバーグを切断した際の切断エネルギーの比較

保形性が向上し、肉粒感のある食感に

## 高タンパク・低糖質麺の加工性、おいしさ向上

<難消化性デンプン高配合生地>

タンパク質量  
9.2g/60g  
一般品の約2倍

※一般品は約4.7g



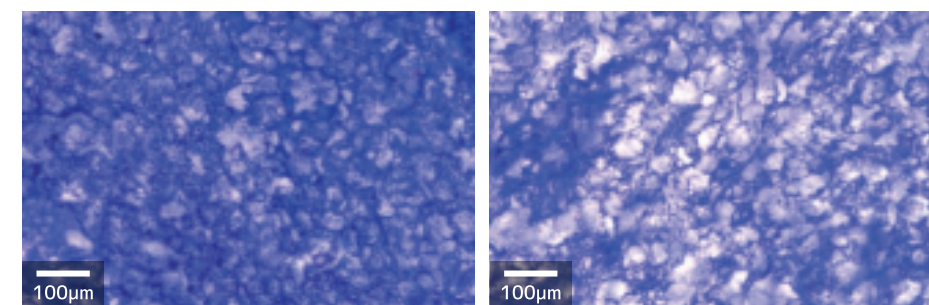
プロフェクト添加品

従来品

麺の結着性向上かつタンパク量の補完に貢献

## プロフェクトP・プロフェクトPEPS

麺のたん白質を青色染色後に蛍光灯顕微鏡観察



プロフェクトPEPS

従来品

緻密な網目構造を作り、もっちりなめらか食感を保持