

今までの常識を覆すおいしい冷凍食品づくりをサポート トップビストロフローズンシリーズ

トップビストロフローズンFB1

- 発酵後、冷凍パン生地のボリュームアップ
- 冷凍によるパサつきの低減

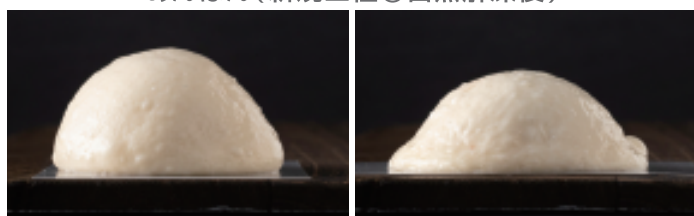
トップビストロフローズンR

- 冷解凍した米飯のぼそつきを抑制
- 自然解凍でももちもち食感

冷凍パン生地用改良剤 トップビストロフローズンFB1

発酵後の冷凍においても優れたボリューム！

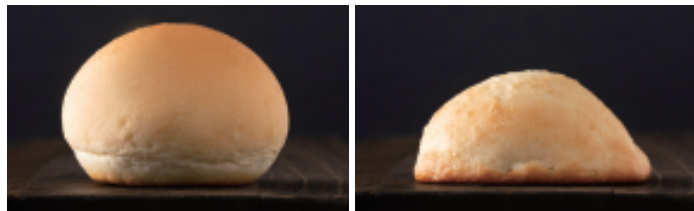
<あんぱん(新規工程⑩自然解凍後)>



トップビストロフローズンFB1

無添加

<あんぱん(新規工程⑨焼成後)>



トップビストロフローズンFB1

無添加

解凍後、短時間で生産可能に！

<あんぱんの冷凍工程>

従来の冷凍工程 (成型後冷凍)	新規冷凍工程 (ホイロ後冷凍)
①原料計量	①原料計量
②ミキシング	②ミキシング
③1次発酵(フロアタイム)	③1次発酵(フロアタイム)
④分割	④分割
⑤成型/包餡	⑤成型/包餡
⑥冷凍処理	⑥2次発酵(ホイロ)
<翌日>	⑦冷凍処理
⑦自然解凍	<翌日>
⑧2次発酵(ホイロ)	⑧自然解凍
⑨焼成	⑨焼成
⑩店頭販売	⑩店頭販売
2.5~2時間	40~30分

- 購買ニーズに合わせた供給量の調整で廃棄削減
- 労働時間の改善

冷凍米飯用改良剤 トップビストロフローズンR

米飯の白蟻化を改善

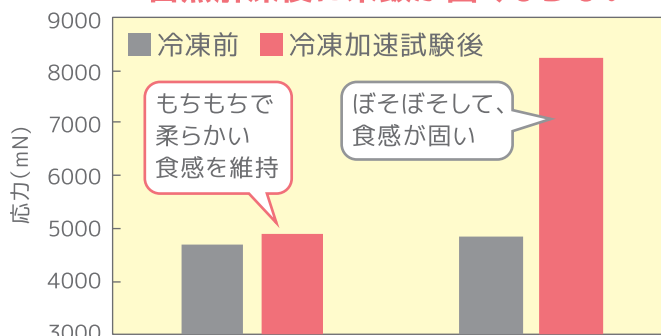
<米飯>



トップビストロフローズンR

無添加

自然解凍後に米飯が固くならない



トップビストロフローズンR

無添加

テクスチャーアナライザーによる圧縮試験



自然解凍でも冷凍前のおいしさを再現！

過剰生産による廃棄も削減できる

