

味と鮮度の良さは他店との大きな差別化です

# MDA焼きたてパンの製造

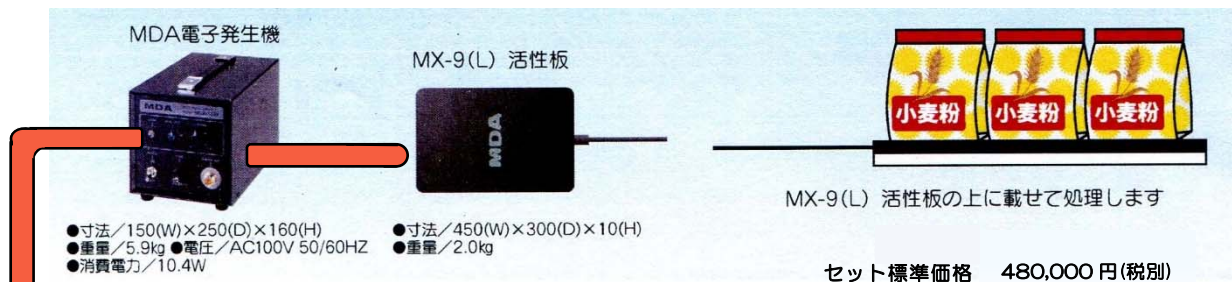
## 焼きたてパンの製造



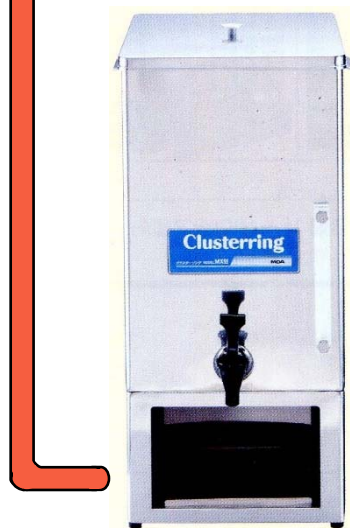
ソフトでさわやかな香りと粉の旨みを引き出し、老化を抑えることができます。

- 水和、親水性良く、吸水率が向上します。
  - 混ざりが良く、グルテンと澱粉の結びつきが良好。
  - 焼きは中心温度が高く、澱粉のアルファー化を促します。
  - 焼き色を淡く、皮をうすく、内層は白度を高めます。
  - ふっくらとしっかりとしたやわらかい食感のパンになる。
  - 保水性良く、グルテンの老化を抑えて鮮度を長く保ち、水分活性が低く、カビの発生を抑えます。
- ※水と原料をMDA処理した場合、最高のパンができます。

## 一台二役、小麦粉と水を同時に処理できます



水道直結もできます



### Clusterring MX-55

- 寸法/300(W)×400(D)×680(H)
- SUS-304 オールステンレス製
- 容量 55ℓ

#### 水の処理

- 澱粉細胞の帯電による同電位で細胞間が開き、水の浸透が良くなります。
- 吸水性良く、また粉玉も出来にくくなります。
- 粉の粘りが良く出て、滑らかで生地伸びが良く、作業性も増します
- 機械耐性に優れた生地になります。

#### 小麦粉の処理

- 小麦粉の安定化を短時間で処理でき、粉の“旨み”を存分に引き出した美味しいパンができます。
- 原料となる、小麦粉のグルテン質のバラツキを年間を通して解消できます。
- グルテンが溶出しやすく、食パン製造などは古い粉ほど効果がハッキリ現れます。