

【株式会社味輝】

ロングライフパンの開発

開発のねらい

パン業界の消費期限を長くすることでフードロスを減らす。フードロスが減ると会社も社会も良くなる環境を作りたい

開発の概要

加工技術をあげることで消費期限が長くなる。色々なアプローチをしました。
湯種を用いること。リベイクする。

特長

パンの食感や味が通常品と同様なものが出来る。

フランスパンであれば10日まで一般生菌数300以下／g、大腸菌群陰性／g、黄色ブドウ球菌／g、カビ陰性／g。

結果が得られました。

用途

製パン業界で消費期限を延ばすこと



	加工前	加工後
あんぱん	D+4	D+5
フランスパン	D+4	D+7
食パン	D+4	D+7

お問い合わせ先

【所在地】 〒369-0315 埼玉県児玉郡上里町大御堂740-1

【連絡先】 TEL 0495-33-4626 FAX 0495-33-4637

<https://www.e-panysan.com/>

