

【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-panyasan.com/>

