

VO콘크™

빵의 볼륨과 식감을 향상시키는 식품 소재입니다.

◎ 볼륨 향상 효과

효소의 효과로 인해 좋은 글루텐을 형성하여 빵의 볼륨이 향상됩니다.

◎ 식감 향상 효과

식품 소재의 효과로 글루텐 형성을 보조하여 빵의 식감을 개선합니다.

이러한 희망에 응하겠습니다

- 볼륨감 있는 빵을 만들고 싶다
- 생지 양을 줄이더라도 외형 크기는 바꾸고 싶지 않다
- 빵의 풍미를 바꾸지 않고 품질을 개량하고 싶다

사용 방법

VO콘크™ 대분(対粉) 0.5~2%를 반죽 유지의 일부 대체 또는 추가로 사용할 수 있습니다.

명 칭 : 유지 가공 식품

원 재 료 : 식물유지, 가공 유지, 쌀겨 추출물/효소, 실리콘(일부에 밀 포함)

포 장 : 10kg/골판지

보존 방법 : 서늘하고 어두운 곳에 보관

VO콘크는 (주)일본유지의 상표입니다



機能食品事業部

本 社 〒150-6012 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスター)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 JRE堂島タワー

名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 名古屋三井ビル本館

福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 天神幸ビル

札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル

大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

◇日油の製菓・製パン・調理加工食用製品を
動画でご紹介しています◇



TEL 03-5424-6763(ダイヤルイン)

URL <http://www.nof.co.jp>

TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)

TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)

TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)

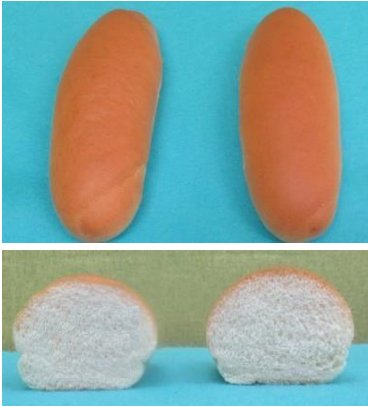
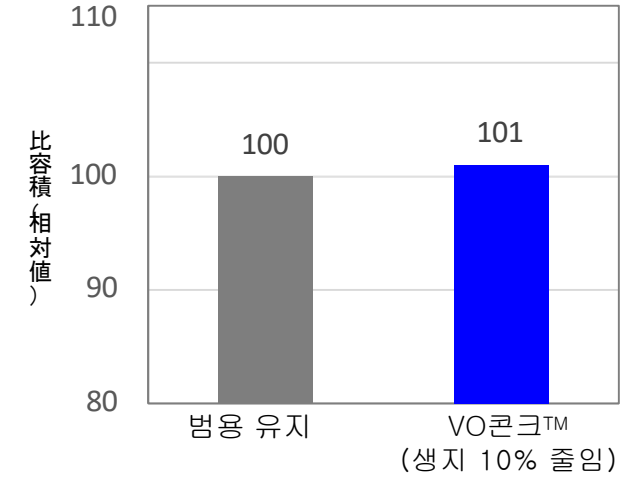
TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)

TEL 044-281-2500(代表)

TEL 044-281-2502(代表)

생지의 양을 줄여도 외형의 크기는 변하지 않는다

롤빵의 생지 중량 10%를 줄이다

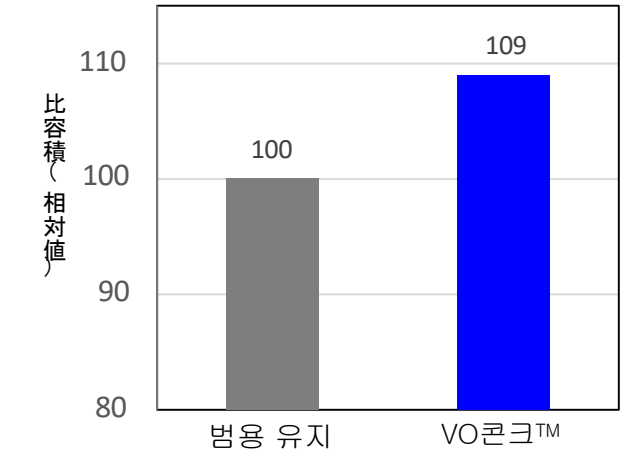


범용 유지 VO콘크™
(생지 10% 줄임)

< 사용 유지 >
범용 유지 : 대분(对粉) 10%
VO콘크™ : 대분(对粉)1% (범용 유지 9% 병용)
< 생지 중량 >
범용 유지 : 55g, VO콘크™ : 49.5g

생지 양을 10% 줄여도 같은 정도의 볼륨 실현
재료 및 토핑에 더욱 비용을 쓸 수 있습니다.

다양한 제품의 볼륨감 향상



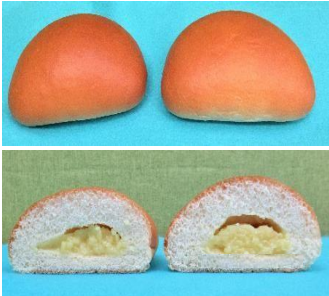
범용 유지 VO콘크™

< 사용 유지 >
범용 유지 대분(对粉) 13%
VO콘크™ : VO콘크™ 对粉1% 사용 (범용 유지 12% 병용)
유지 : 범용 시트 对 생지 20%

굽는 페이스트리 제품도 볼륨감이 향상됩니다.



소프트 프랑스



앙금빵



이스트 도넛

< 사진 > 좌 : 범용 유지 우 : VO콘크™ (对粉1%)