

브레디 SA

● 특징

- ① 글루텐에 작용하여 **글루텐 네트워크를 개선하는** 기능성 반죽 유지입니다.
 - 빵의 결을 곱게 하고, 부드럽고 입안에서 잘 녹는 빵을 얻을 수 있습니다.
 - **전자레인지 가열**로 인한 수분 이동 및 글루텐 구조 변화를 억제하여, 전자레인지 가열 후에도 좋은 상태와 식감을 유지합니다.
- ② 반죽 유지에 그대로 대체하여 사용할 수 있습니다.
- ③ 표준 첨가량은 밀가루 대비 5~10%입니다.

500W, 30초 전자레인지 가열 후 상태 변화

대조군



주름, 수축 발생

브레디 SA



주름, 수축 억제

● 보관상 주의 냉장 보관(0~ 10℃ 보관)

@日 油 株式会社

食品事業部

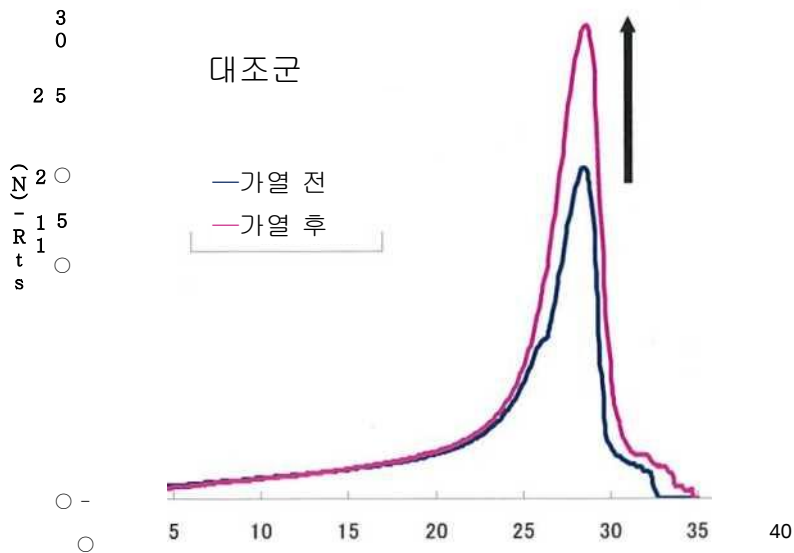
本 社	〒 150-6019 東京都渋谷区恵比寿4-20-3(恵比寿がーデンプレイスタワ-19F)	TEL03-5424-6765 (タ'イヤルイン) TEL06-6454-6568 (タ'イヤルイン) TEL052-551 -6163 (ダイヤルイン) TEL092-741-3211(ダイヤルイン)
大阪支社 名	〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 (新藤田ビル 12F)	TEL011-281 —9871 (タ'イヤルイン) TEL044-281-2500(代表)
古屋支店	〒450-0002 名古屋市中村区名駅4-8-14(名古屋三井ビル北館3F) 〒810-0001	〒44-281-2502(代表)
ネ屋岡 支店	福岡市中央区天神4-2-20 (天神幸ビル4F) 〒060-0052 札幌市中央区南2条東	
札幌営業所	2丁目9番地 (大都ビル4F) 〒210-0865 川崎市川崎区千鳥町3 — 3	
大師工場		
食品研究所	〒 210-0865 川崎市川崎区千鳥町3 — 3	

NOF

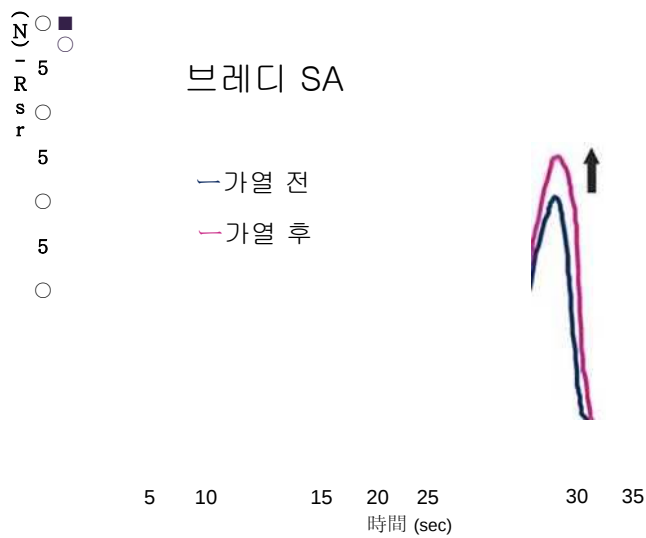
전자레인지 가열 후 변화

食感

状態



コントロール



브레디 SA



전자레인지로 가열한 빵을 씹는 데 필요한 응력을 레오미터로 측정

전자레인지 가열에 의해 대조군은 질겨져서 씹는 데 필요한 힘이 더 커집니다. 반면, 브레디 SA는 좋은 식감을 유지합니다.

제 품 규 격 서

【제품명】 브레디 SA 【구분】 식품 【명칭】 쇼트닝 【내용량】 10kg x 1 【상태】 페이스트

명칭	비고	구분	배합률	종류
식용 정제 가공유지, 식용 식물 유지		식품	89.0868	팜유
				팜핵유
				옥수수유
				유자씨 기름
				대두유
유화제		첨가물	10.9132	글리세린 지방산 에스테르
				프로필렌글리콜 지방산 에스테르
				소르비탄 지방산 에스테르
합계			100.0000	

【위생 규격】

항목	단위	규격치
일반생균수	개/g	300이하
대장균군	-	음성
곰팡이·효모	개/g	30이하
중금속[Pbとして]	ppm	10이하
비소[As ₂ O ₃ として]	ppm	1이하

【일반 규격】

항목	단위	규격치
가스량	ml/100g	20이하
수분	%	0.1이하
풍미	-	양호
상태	-	양호

【영양성분표시】

제품 100g당(추정치)

성분	단위	계산치
열량	kcal	900
단백질	g	0.0
지질	g	100.0
탄수화물	g	0.0
식염상당량	g	0.0
수분	g	0.0
회분	g	0.0

【보존 방법】

냉장 보관(10℃이하로 보관)

【소비 기한】

240일

【제조국】

일본(카나가와)

【최종 식품 표시 예】

쇼트닝/유화제

유전자 조작 정보는 유래 원료 정보를 바탕으로 기재하고 있습니다.

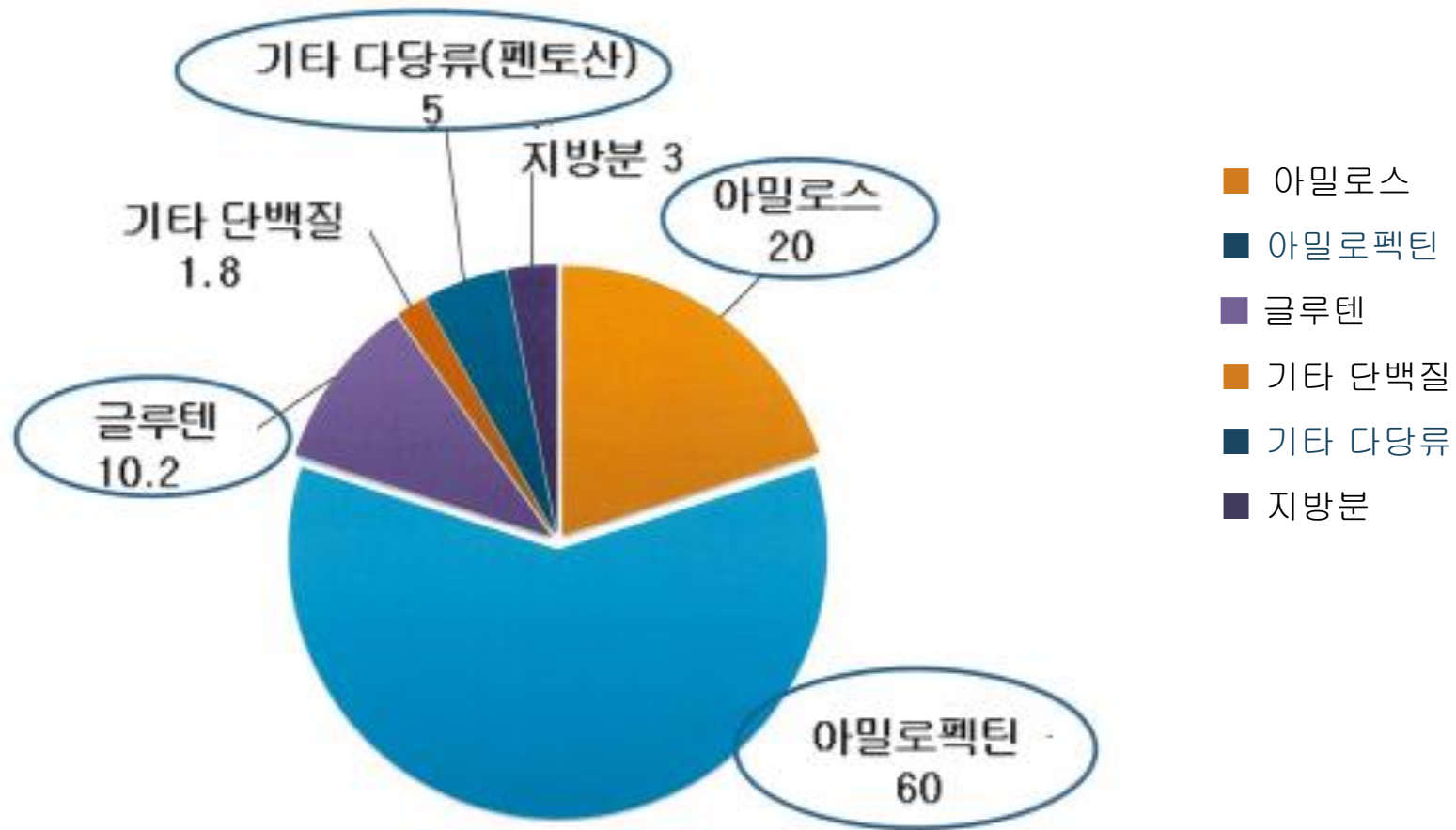
상기 내용은 원료 사정에 의해 변경될 수 있습니다.

표시 예는 귀사 라벨 표시를 보증하는 것이 아닙니다.

브레디 SA 설명

일본유지 주식회사

소맥분 성분에 대해서

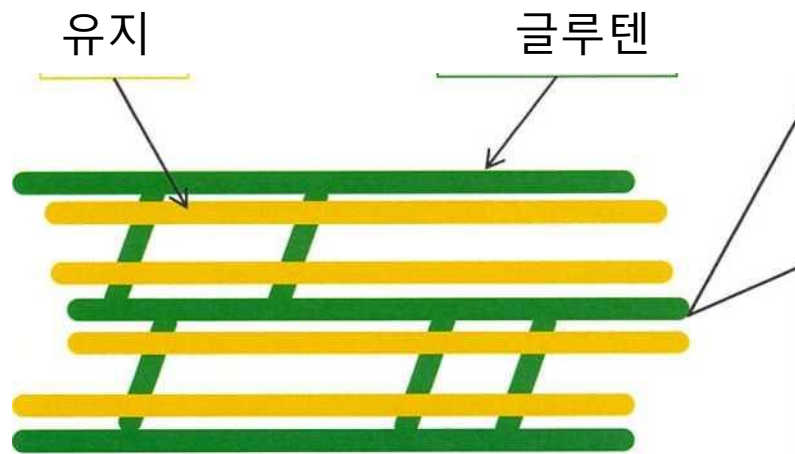


잘게 얇힌 글루텐으로 개질하여 빵의 식감 개선 효과,
전자레인지 가열 내성 부여 효과에 특화된 쇼트닝

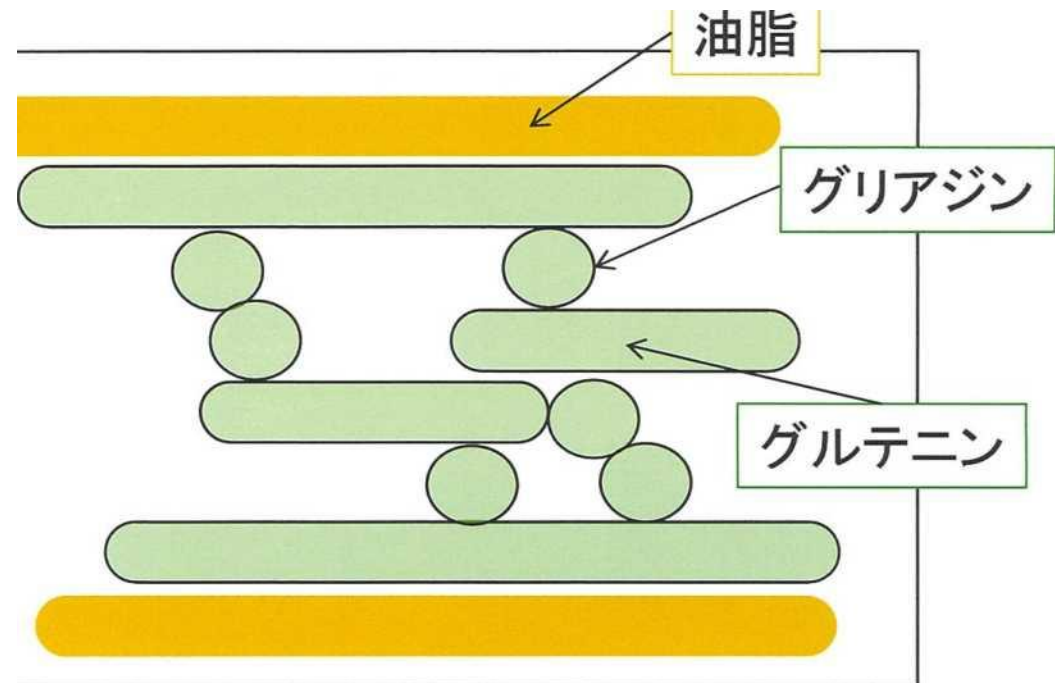
- ◆ 빵의 조직감 향상
- ◆ 빵의 부드러운 식감 향상
- ◆ 전자레인지 가열 내성

글루텐 형성(통상)

브레디 SA

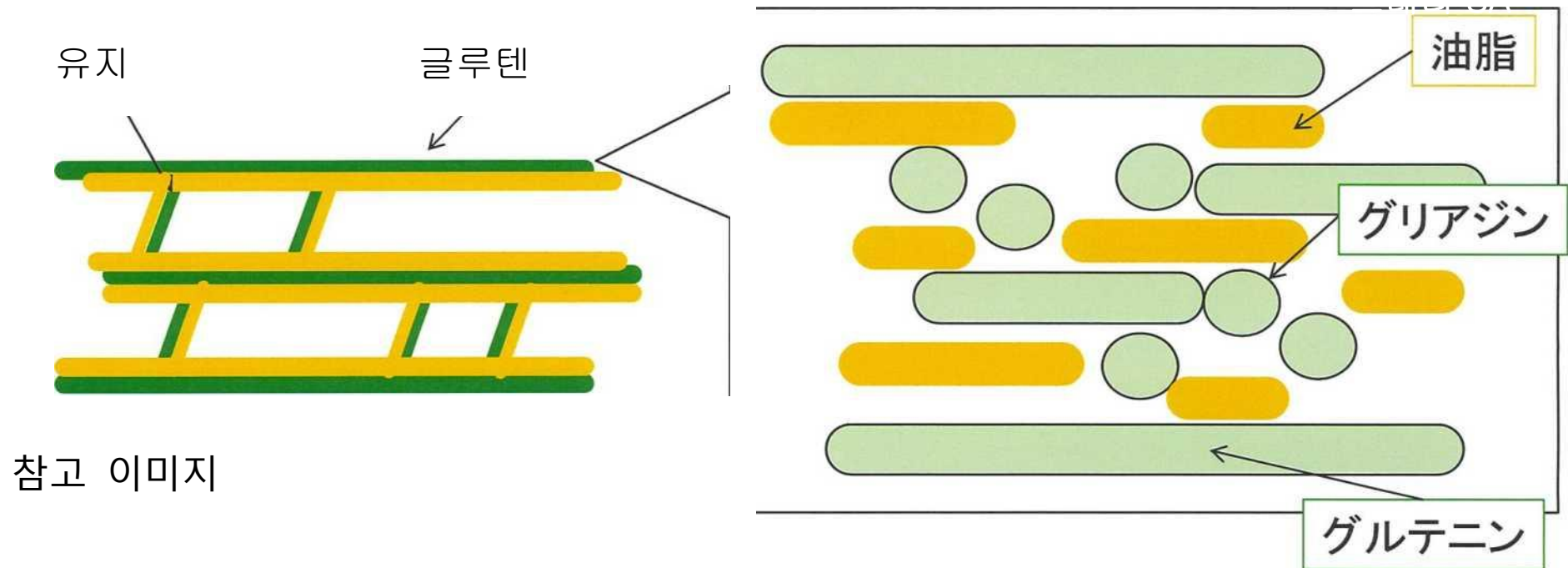


참고 이미지



- * 유지는 글루텐을 따라 늘어난다.
- * 일정한 방향으로 엮히는 글루텐을 형성

브레디 SA 글루텐 개질 효과



- * 글리아딘, 글루테닌의 틈새에 유지가 침투.
- * 글루텐 내부까지 유지가 들어가, 글루텐 자체의 결합을 변화시킴

믹싱에 의한 글루텐 형성

브레디 SA

글루텐 막 사진



큰 기포가 여러 곳에서 보인다



글루텐이 기포를 세밀하게
유지하지 못하고 있다

큰 기포는 보이지 않고
매끄러운 생지 상태



촉촉하게 얇힌 글루텐이 기포를
세밀하게 유지하고 있다

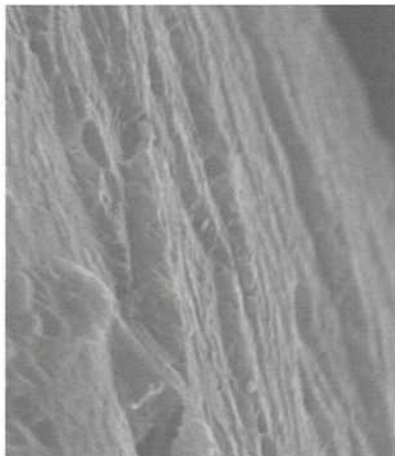
전자현미경 글루텐 관찰 결과

브레디 SA



빵 생지 속 글루텐 추출
전자 현미경으로 관찰

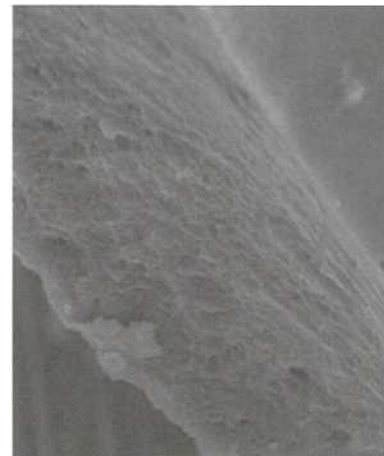
コントロール



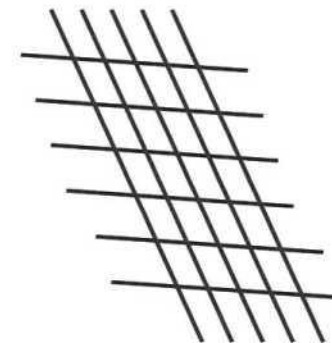
太いグルテン



브레디 SA



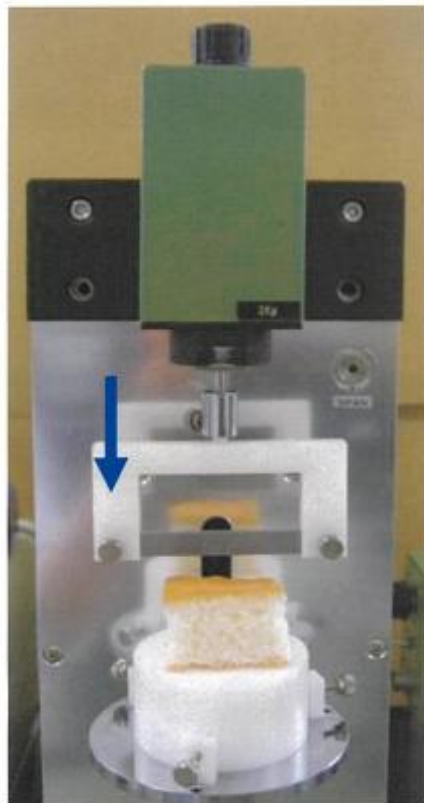
絡み合った細い
グルテン



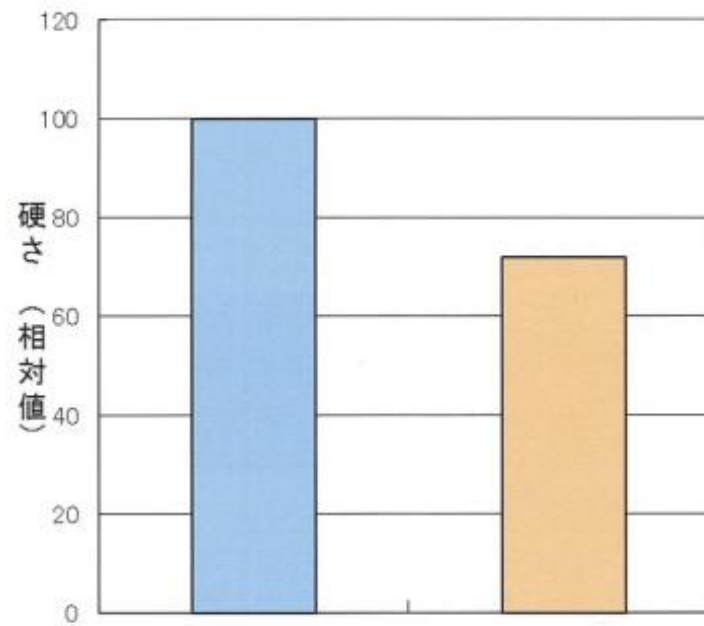
코페빵의 조직감 향상 효과

브레디 SA

< 코페빵 비교 >



悪
↑
歯切れ
↓
良



일반 쇼트닝

브레디 SA

일반 쇼트닝



브레디 SA



브레디 SA : 8% 첨가

*일반 쇼트닝을 사용한 1일차 빵의 단단함을 100으로 함

흰 식빵의 부드러운 식감 향상 효과

브레디 SA

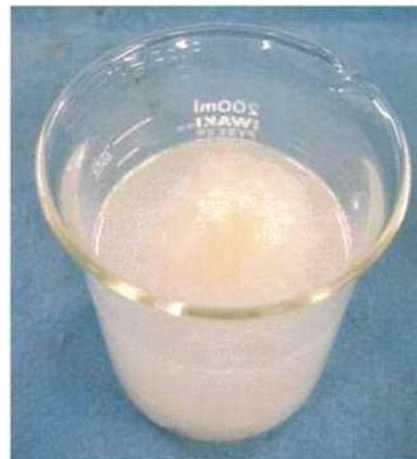
<흰 빵 비교>

흰 식빵 특유의 눅눅함을 줄임



10分間攪拌後

일반 쇼트팅



브레디 @SA

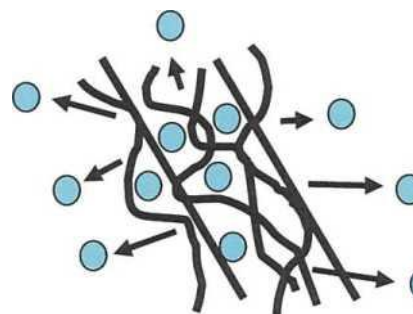
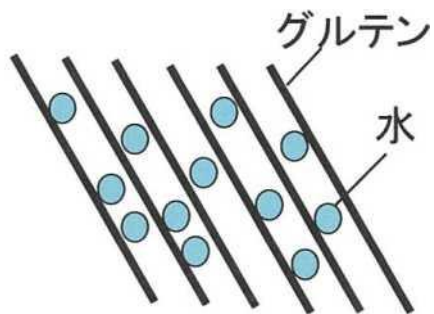
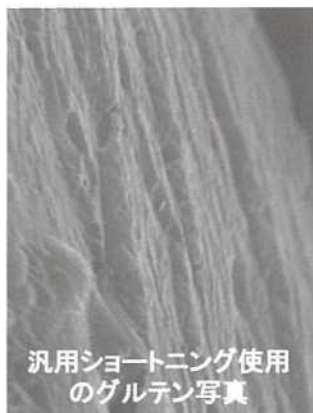


빵 부스러기와 물을 비커에 넣고
교반기로 섞음

브레디 SA : 8% 첨가

전자레인지로 데운 빵에서의 효과

빵을 전자레인지로 데우는 것에 대한 과제



전자레인지로 데우면 물이 진동



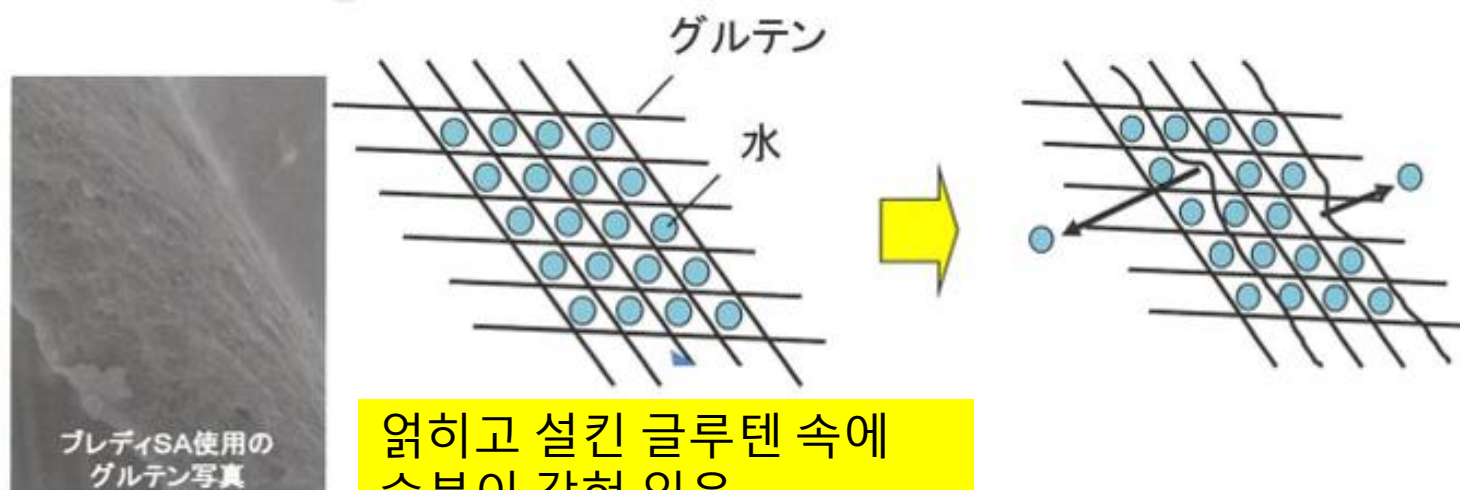
글루텐 사이의 물이 이동함으로써
글루텐이 수축된다



- 빵의 탄력이 강해진다
- 표면에 주름과 수축 발생

전자레인지로 데운 빵에서의 효과

<프레디 SA>를 사용하면,



전자레인지 가열로 인한 물의 진동을 억제



글루텐 수축 억제



전자레인지 가열에 의한 식감,
상태의 변화를 억제

전자레인지로 데운 빵에서의 효과

브레디 SA

전자레인지 사용 후 상태 비교

일반 쇼트닝

브레디 SA

전자레인지
사용 전



사용 후



빵의 수축, 주름 발생

빵의 수축, 주름 억제

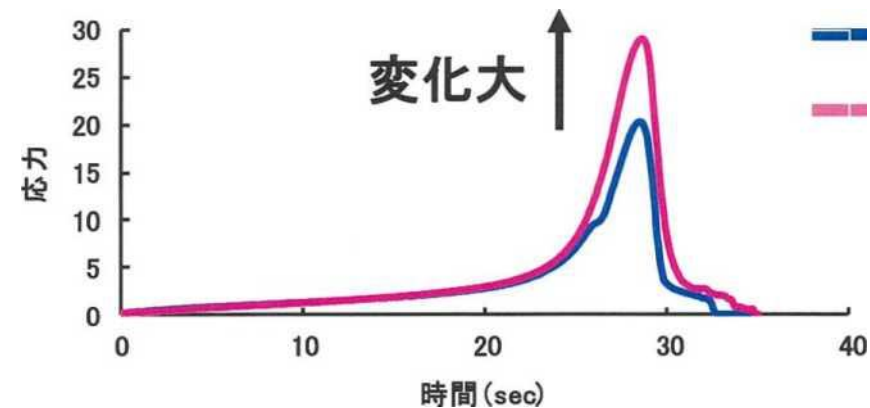
브레디 SA : 8% 첨가

전자레인지로 데운 빵에서의 효과

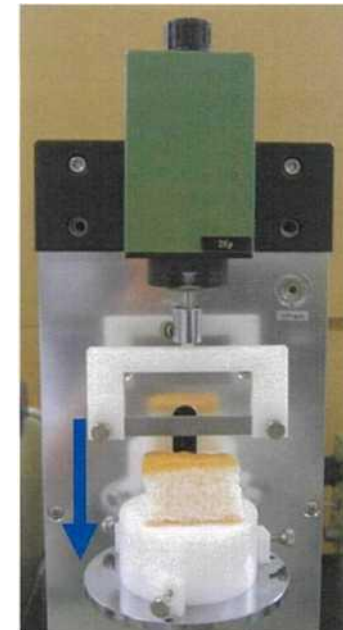
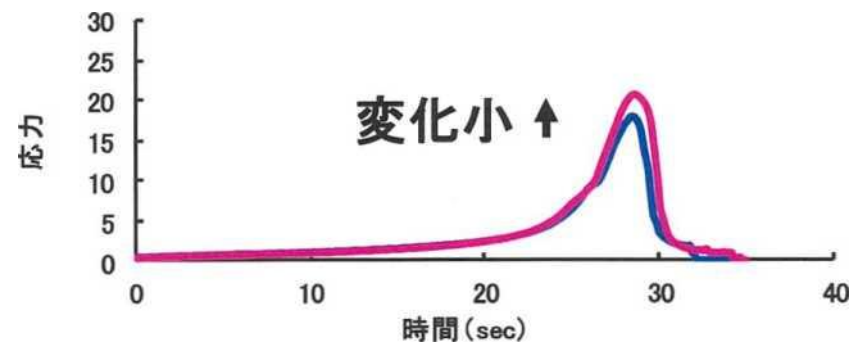
브레디 SA

전자레인지 조리 후 조직감 비교

일반 쇼트닝



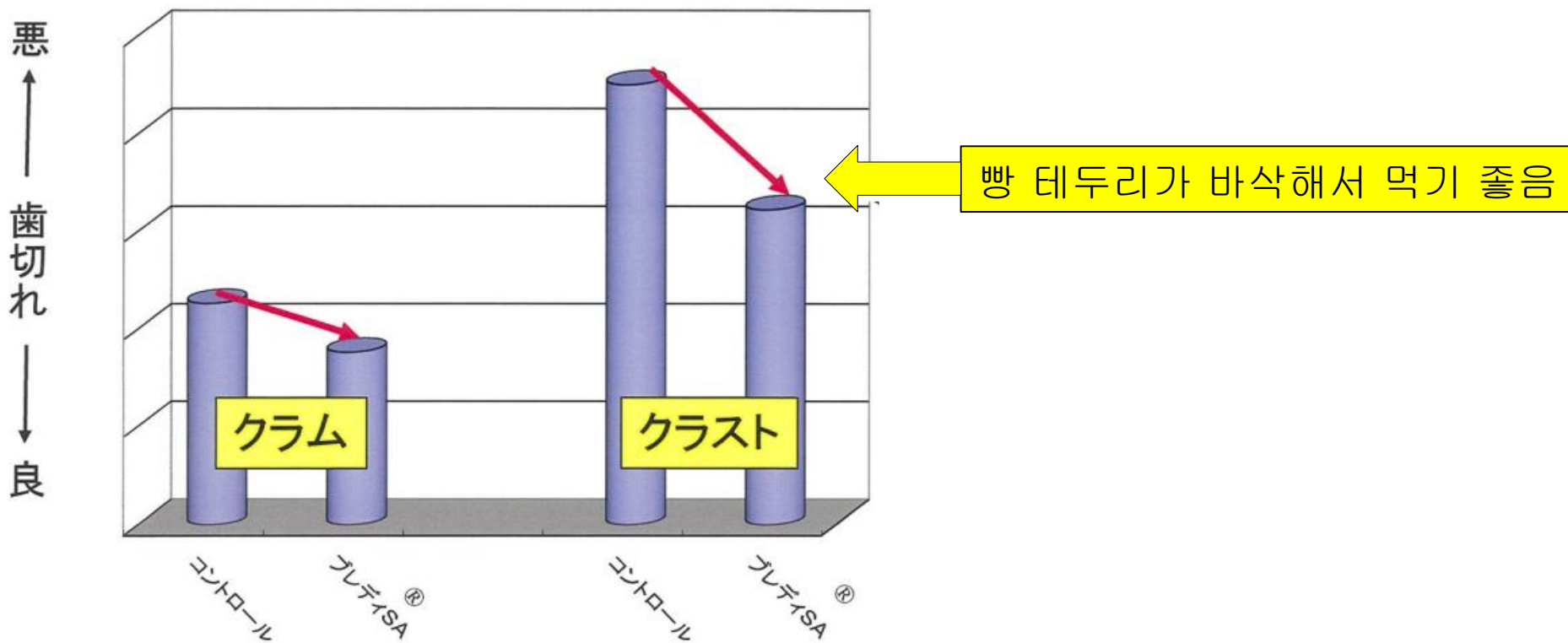
브레디 SA



식빵 테두리 식감 개선 효과

식빵 테두리 토스트 하면 바삭한 식감으로!

토스트 했을 때 속과 테두리의 식감 비교



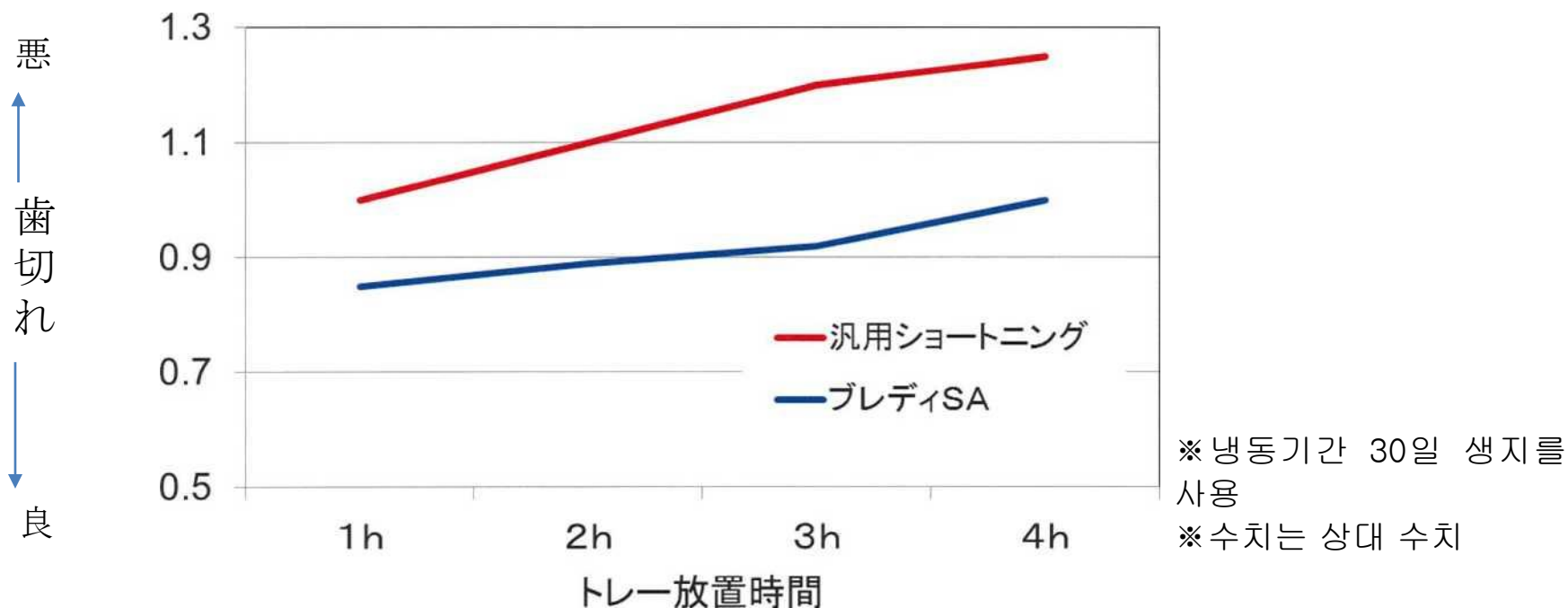
냉동 생지 빵에서의 효과

브레디 SA

■ 갓 구운 상태로 제공하는 오븐 프레시 베이커리

빵이 개방된 상태로 놓여 지기 때문에 빵 표면이 마름
시간이 지남에 따라 테두리 마름이 심해짐

성형 냉동 코페빵을 해동 ■ 발효 ■ 소성 후 트레이에 방치했을 때 조직감을 측정

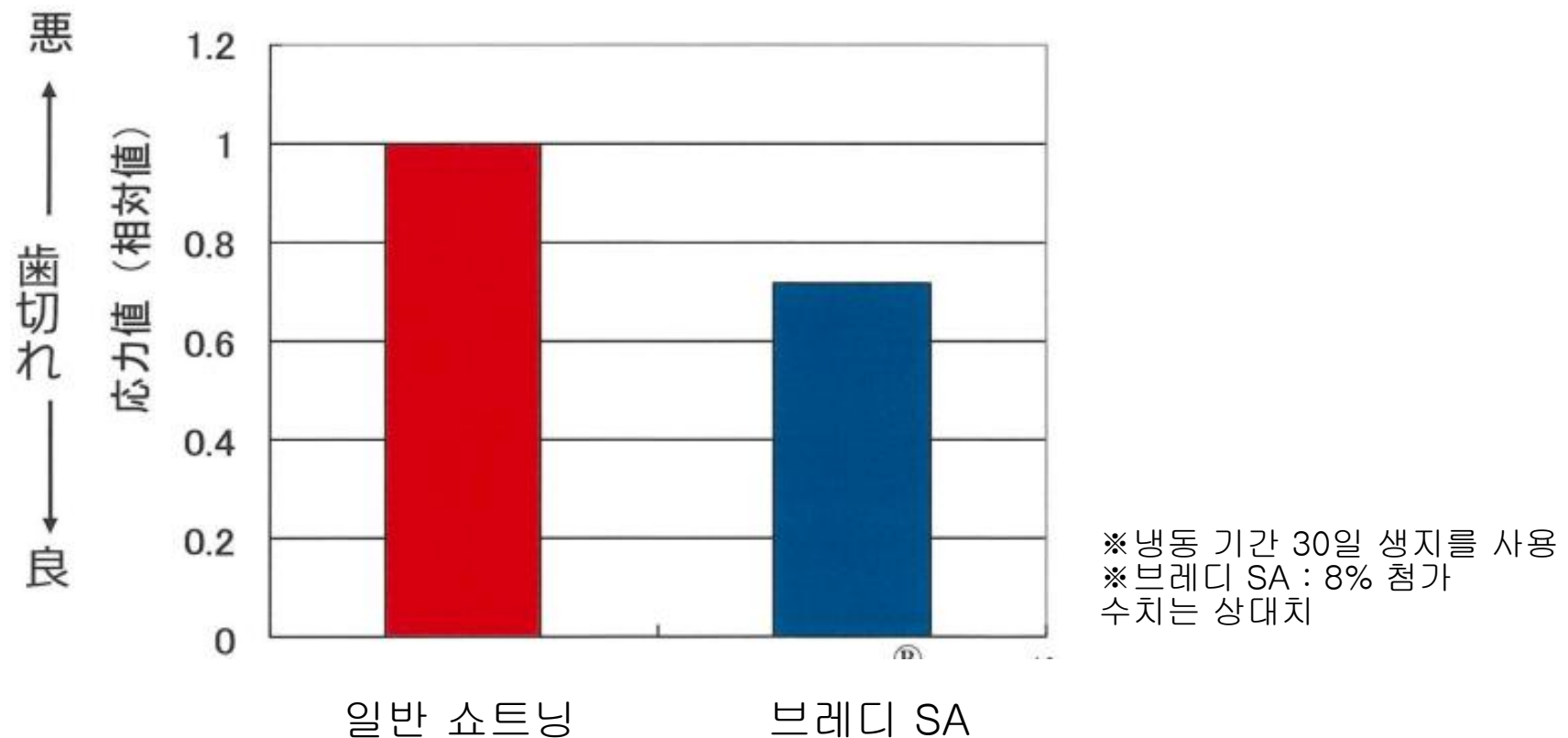


테두리의 건조는 감소되고, 좋은 식감이 지속됨

냉동 생지 빵에서의 효과

브레디 SA

성형 냉동 코페빵을 해동, 발효, 소성, 포장한
상태로 1일 후 조직감 측정



조직감은 좋아지고, 먹기 좋은 식감으로 변화