



幸運をもたらす象の顔をした神様「ガネーシャ」から、
小田象の「象」と最高級(神級)のパン用粉を表しています。

GANESHA

〔ガネーシャ〕

蛋白:12.7 灰分:0.4 荷姿:25kg

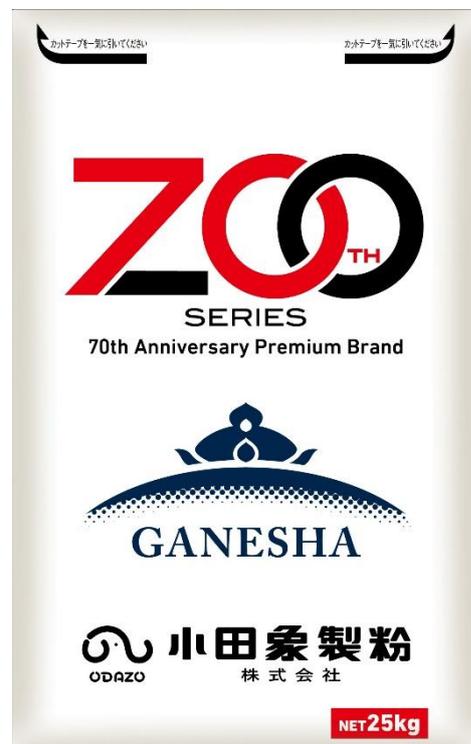
小麦粉の力のみで！！

◇冷蔵冷凍耐性の向上

◇小麦の風味・旨味アップ

◇安定した作業性の良さ

◇翌日までしっとり感キープ



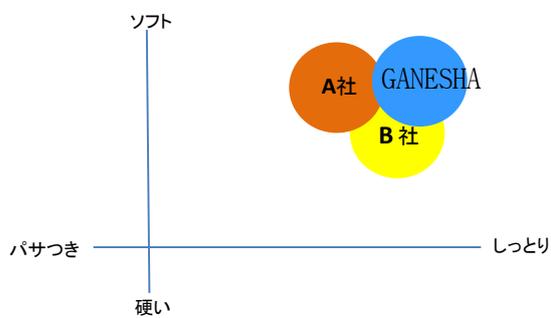
ZOO

SERIES
70th Anniversary Premium Brand

70周年プレミアムブランドとして「ZOO」シリーズを立ち上げました。
70年から100年に向けて小田象製粉はお客様とともに歩み続けます。
そして「お取引関係」から「お取組み関係」へお客様とともに成長します。

しっとりソフトな食感

微粉碎された小麦粉がしっかり水を抱き込むため、しっとり食感に仕上がります。
粒度が細かく、粒子数が増すことで表面積が増え、でんぷん粒・グルテンとの結合水が増えるので吸水が増します。



吸水率が高い

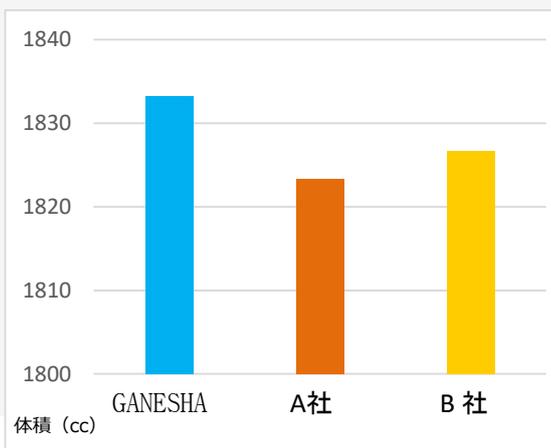
損傷澱粉量が少ないので高吸水でも水を吐き出さず、生地がベタつかない。

	GANESHA	A社	B社
マルトース価	302	392	315

※マルトース価とは損傷でんぷん量を知る目安となる特性値

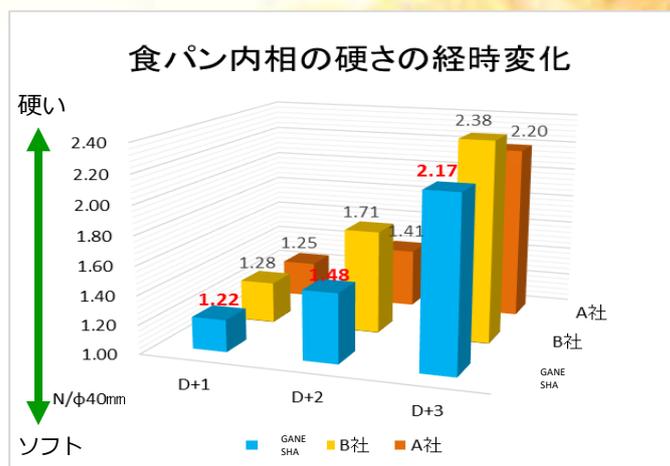
ボリューム感のある製品

他社の小麦粉で試作したパンと比較すると発酵が促進されてガス保持力も強いので、ボリューム感のあるパンが焼成できます。



ふんわり感キープ

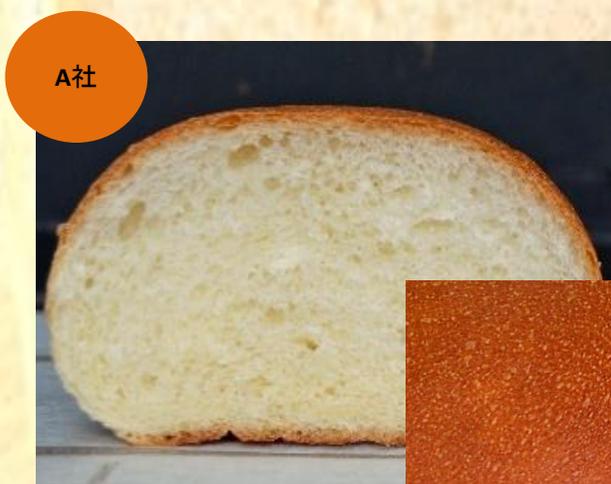
グラフにあるように、他社の小麦粉と比較すると、製造後3日経ってもGANESHAの食パンの内相がもっとも柔らかく、また老化遅延効果により、ふんわり感が維持されます。



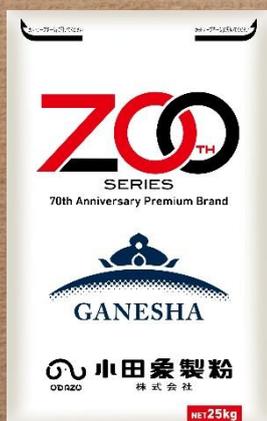
冷凍耐性向上

独自の微粉碎技術により、生地中の自由水が少なくなり冷凍時に氷結晶の塊が成長せず、デンプン粒あるいは、グルテン組織を壊すことがないため冷凍耐性向上にも効果があります。

【冷凍7日後比較】



しっとり、ソフトで老化が遅く、ボリュームもあり、クラムも薄く仕上がります。
生地の戻りがよく、梨肌も改善されます。



GANESHA (ガネーシャ)

小麦の風味が豊かな為、リーンな配合で旨味を感じます。独自の粉碎技術により小麦粉の粒度をコントロールすることで、水分との相性が良く、作業効率アップを可能にした小麦粉です。

灰分:0.4% 蛋白:12.7% NET:25kg

もっちりハード食パン



【配合】	%
GANESHA (ガネーシャ)	100
砂糖	2
塩	2
ショートニング	5
インスタントドライイースト赤	0.8
モルトシロップ	0.5
AFBエキスパウダー (製パン品質改良剤)	0.15
脱脂粉乳	2
水	73

【工程】	
ミキシング	L4M4 ↓ 油脂・塩L3M4~5
捏上温度	27℃
醗酵時間	60分(パンチ)90分
ベンチタイム	30分
ホイロ条件	30℃/80%/70分
焼成条件	上火230℃/下火230℃/35分
	スチーム使用

成型冷凍ベーグル

【配合】	%
GANESHA (ガネーシャ)	100
砂糖	7
塩	2
ショートニング	5
モルト	0.3
パン酵母	2.5
AFBエキスパウダー (製パン品質改良剤)	0.15
水	53

【製法】	
ミキシング	オールインミックスL3M5
捏上温度	26℃
発酵条件	27℃/75%/10分
分割・成型	70g/リング
冷凍・解凍	成型冷凍/室温解凍
ホイロ条件	32℃/75%/40分
ボイル条件	95~98℃/40秒
焼成条件	上火220℃下火210℃ 17分

