

各 位

オリエンタル酵母工業株式会社
東京都板橋区小豆沢 3-6-10**オリエンタル酵母工業（株）汎用性新イースト「LT3」を開発**

オリエンタル酵母工業（株）（本社：東京都板橋区、社長：内藤利邦、資本金：26億17百万円）は、このたび汎用性を有する新イースト「LT3」を開発いたしました。

最近の製パン業界におきましては、消費者の多様なニーズに応えるためパンアイテムのバラエティー化、風味・食感の差別化など著しい多極化が進行しております。このような製パン市場の変遷にともないパン酵母（イースト）に求められるニーズも多種・多様化しております。当社としては、このような状況を常に視野に入れてイーストの研究・開発を進めております。その中でこのたび発売しました「LT3」は、デニッシュ・ペストリーなどの折り込み生地の市場動向に注目して開発を行いました。

デニッシュ・ペストリーのような冷蔵工程が必須なアイテムでは、生地を冷蔵保管している間にイーストの働きが休止し、生地が膨張しないことが非常に重要です。生地を冷蔵処理している最中にイーストが発酵してしまいますと、油脂などを折り込む際にパンの層が均一にならない、といった不具合が起きるからです。さらに冷蔵保管していた生地を室温に戻した時にはイーストが速やかに発酵を開始する必要があります。この「冷蔵処理中に発酵が速やかに休止する性能」と「室温に戻した時に速やかに発酵を開始する性能」という一見相反する性能を併せ持つイーストが、折り込み生地の製パンに適したイーストであると言えます。また、デニッシュ・ペストリーのような折り込み生地のアイテムは冷蔵生地としても流通しております。焼きたてパンを求める消費者のニーズに応え、その需要はますます増加する傾向にあります。その場合、使用するイーストは、「冷凍生地を解凍した時に速やかに発酵する性能」を持ち合わせていなければなりません。

このたび開発しました「LT3」イーストは、通常の製パン法はもちろんのこと、冷蔵・冷凍生地の製パン法に適合する性能をすべて兼ね備えたオールマイティーなイーストです。食パンのみならず、バターロールから菓子パンまで数多くのアイテムに利用することが可能です。

製パン会社及び消費者のニーズを反映した研究・開発の結晶がこのイーストには込められており、パンの品種のバラエティー化に大きく貢献できるものと思っております。

なお、本製品の販売目標金額は年間で2億円。荷姿は500g×25本、バルク各種となっております。

