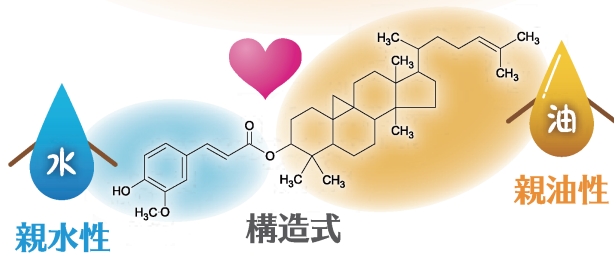


OTSUNO Pâtisserie & Boulangerie Oil

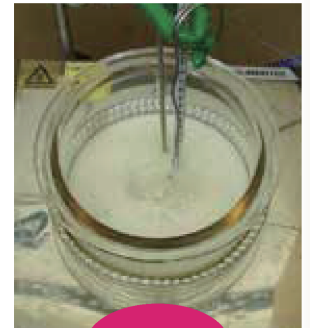
乳化作用が期待できる理由①

γ-オリザノール (ガンマオリザノール)

こめ油に含まれる **米特有** の成分



乳化作用が期待できる理由②



泡が立つ▶▶石けんのような効果▶▶
界面活性▶▶**乳化作用**

※条件：180℃に加熱かき混ぜながら1 ml/minの水を投下

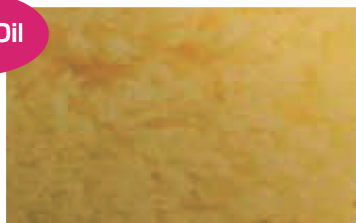
キメが細かい スポンジケーキで比較!

断面写真比較

なたね油



P&B Oil



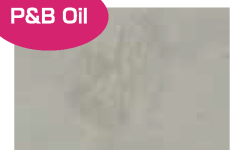
油染みが少ない→しっとりが続く シュー皮で比較!

油の染み出し評価

なたね油



P&B Oil



※シュー皮焼成後、濾紙の上に2時間静置。※n=7

画像解析結果

