モルト商品のご紹介

パンや菓子に使用されている
定番のシロップタイプ

euromalt
ユーロモルト（モルトエキス）

[特 徴]
- 強く安定した酵素活性
- 褐色で製品のコクや風味を豊かに

使用方法：同量のぬるま湯に溶かして使用
もしくはシロップのままミキシング時に使用
リントナー値：規格49以上（標準50）
保管条件：開封前 ▷ 乾燥した冷暗所で保存
開封後 ▷ キャップをよく閉め乾燥した冷暗所で保存
賞味期限：製造後18ヶ月
荷姿：5kg(缶)×4/ctn　25kg(缶)/ctn

特殊な乾燥方法で酵素活性を安定化した
粉末モルトタイプ

EUROMALT BRIO
ユーロモルトブリオ（モルトエキス粉末）

[特 徴]
- 粉末で計量しやすい
- 従来のモルトパウダーよりも水に溶けやすい
- 従来のモルトパウダーに比べ酵素活性が安定している

使用方法：小麦粉によく混ぜて使用
もしくは仕込み水に溶かして使用
リントナー値：規格49以上（標準55）
保管条件：開封前 ▷ 乾燥した冷暗所で保存
開封後 ▷ 開封口を密閉し、湿気を避けた冷暗所で保存
賞味期限：製造後18ヶ月
荷姿：20kg(PE/紙袋)

注意事項　本商品は非常に吸湿しやすいため固まることがあります。
固まった場合は水に溶いてご使用ください。

ディアマルテリアでは、
様々な用途に応じたモルト製品を取り揃えておりますので
情報やサンプルをご希望の際は下記までお問合せください。

日仏商事株式会社
nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本　　社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通５丁目2-7 TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23 TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0003 札幌市中央区北三条西 1-1-19階 TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

2024.02

DIAMALTERIA
ITALIANA

自然の恵み　～Natural Energy～

euromalt
ユーロモルト

ディアマルテリアは、1909年にイタリアのブレシアで
設立された歴史のある会社です。
近年では、モルト製品のラインナップ増加に伴い、
パンや飲料以外に料理やお菓子でもモルトエキスや
モルトパウダーが使われ活躍の場を広げています。

「麦芽（モルト）」とは？

麦芽は大麦や小麦の〈発芽〉という、自然の営みの力を活かして作られた素材です。
麦芽製品は、発芽期・成長期に活発になる酵素活性や豊富な栄養を含み、
高品質なパンづくり、菓子、料理、飲料などの可能性を広げるクリーンラベル素材です。

Natural Energy

モルトシロップやモルト粉末には
〈酵素活性〉のあるタイプとないタイプがあり
それぞれ特徴を活かして様々な食品や飲料に使用されています。

ディアマルテリア モルトの効果と特徴

1. 焼き色の向上

デンプンから生成された糖が
カラメル化やメイラード反応を
起こすことで、焼き色を良くし香
ばしさを向上します。

2. 甘み・風味の向上

酵素の働きでデンプンを
糖に変え、小麦由来の甘みや
旨味、コク味が向上します。
パン酵母の発酵を助けることで
豊かな風味が得られます。

3. 発酵促進・窯伸び向上

酵素の働きによりデンプンを
糖に変え、パン酵母の発酵力を
持続し、窯伸びを向上させます。

4. 食感改善

酵素の働きで
生地の熟成や水和が進み、
パンや焼き菓子の食感改善
（ソフトさ・サクさ・しっとり感など）
の効果が得られます。

5. 機械耐性の向上

酵素の働きで生地に
伸展性を与え、生地の傷みを
軽減できます。

6. 豊富な栄養

一般的に麦芽（モルト）には、
ビタミンB1・マグネシウム・ポリフ
ェノールのような豊富な栄養素が
含まれています。

7. クリーンラベル

添加物は一切使用していません。
麦芽（モルト）は大麦や小麦の
<発芽>という、自然の営みの力を
活かして作られた素材です。

ユーロモルト / ユーロモルトブリオ使用例

	添加量の目安（対粉%）
フランスパン パン・オ・ルヴァン パン・ド・カンパーニュ パン・オ・セーグル パン・コンプレ ブリオッシュ	0.2~0.3
チャバタ フォカッチャ ピザ ハード・トースト 食パン バターロール クロワッサン イングリッシュ・マフィン カイザーゼンメル プレッツェル 菓子パン ドーナツ	0.3~0.5
ベーグル※1 グリッシーニ	0.5~1.0
ジェノワーズ（スポンジケーキ） マドレーヌ	1.0~3.0
サブレ（ビスケット）※2	2.0~8.0
ニューヨークベーグル	10.0

※1砂糖、油脂などが入る場合は、モルトの使用量を減らす
※2モルトの使用料に応じて色づきがよくなり、粉っぽさのマスキングが可能