



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。



「^{モルト}麦芽」とは？

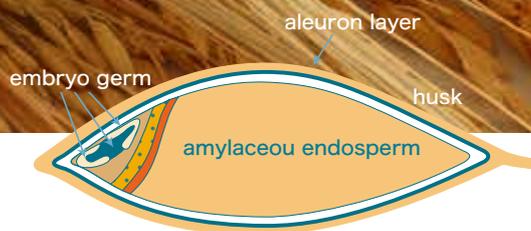
麦芽は大麦や小麦の〈発芽〉という、

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。



モルト
麦芽が出来るまで



麦芽は収穫された麦の粒に

適度な水分を加え浸麦処理を行い、

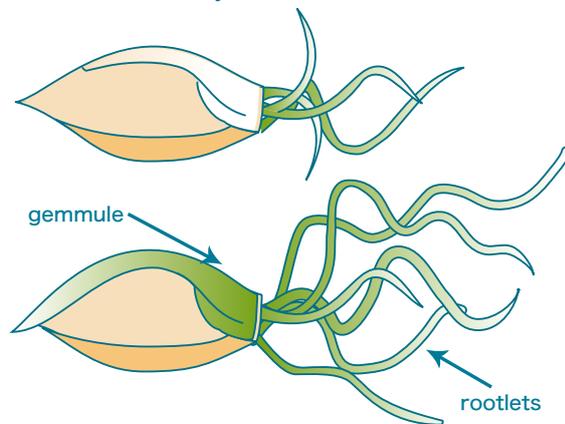
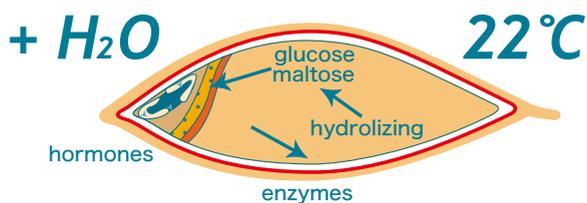
15~22℃の環境下で数日間かけて発芽させます。

発芽すると粒中の酵素活性が一気に高くなり、

この酵素が様々な機能を有したモルトとなります。

発芽したものは、この後乾燥工程などを経て

モルトシロップや粉末の製品となります。



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。

酵素活性のあるタイプ

デンプンを糖に分解する働きがありその効果を利用してビールやパン、そしてお菓子に使用されています。

酵素活性のないタイプ

麦芽飲料や焼き菓子そして料理などのソースにも使用されコクを与え風味向上に役立っています。

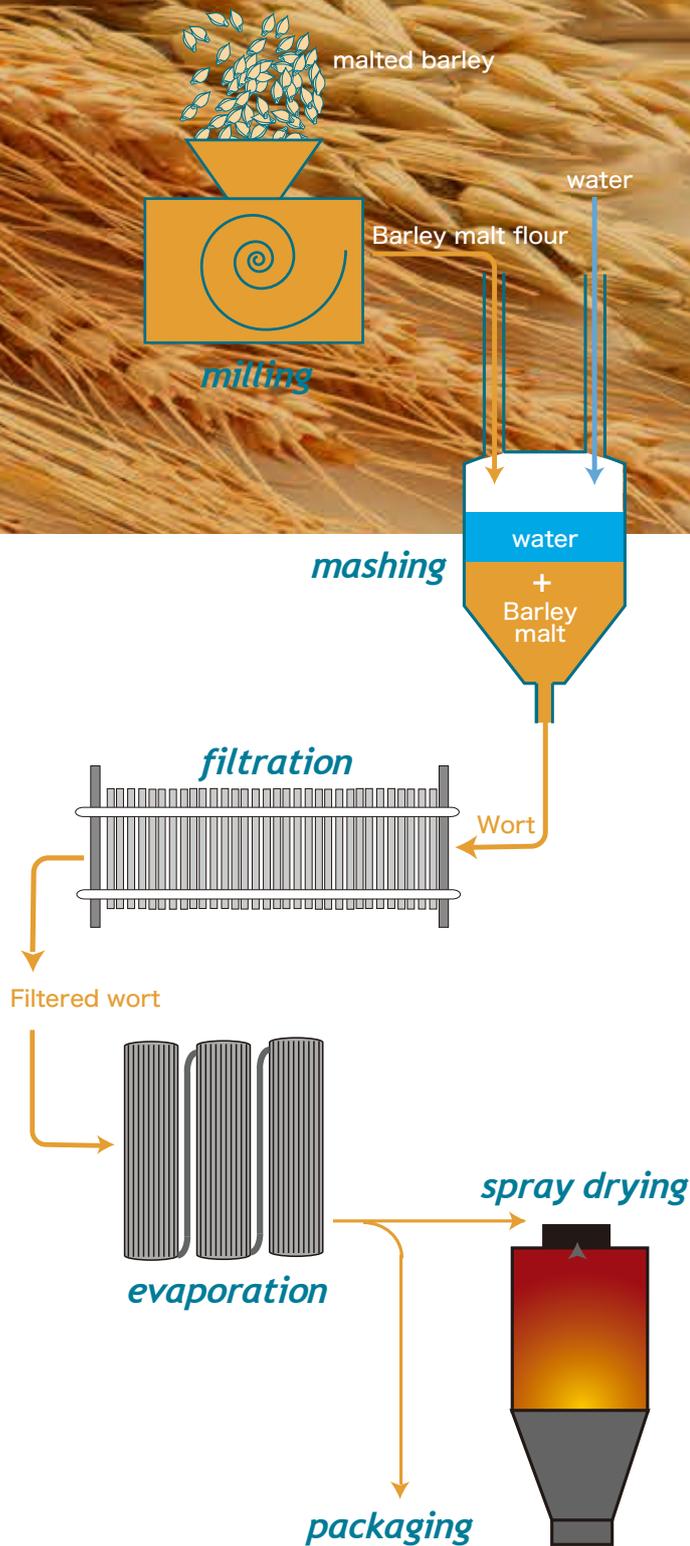
[モルト使用商品の代表例]

飲料

- ビール
- ウイスキー
- ココア
- 麦芽飲料
- コーヒー など

食品

- パン
- クラッカー
- ウエハース
- 焼き菓子
- チョコレート菓子
- ソース
- カレー
- コーンフレーク
- シリアル など



Natural Energy

ディアマルテリアのモルトについて

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し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. パン酵母の発酵を助け窯伸び向上

モルトの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. ソフトさ向上

酵素の働きで生地が熟成や水和が進み、パンや焼き菓子のソフトさを向上させ老化を遅らせる効果があります。

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。

モルトは、糖配合がないフランスパンやチャバッタだけではなく食パンやクロワッサンやブリオッシュ、パネトーネなど糖配合の多いパンにも使用されています。

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

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

保管条件：開封前 ▷ 乾燥した冷暗所で保存(適温:16~20°C)

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場合があります。
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。