

Product Catalog



www.americanbaker.co.th

“Enhancing Every Batch,
Empowering Every Baker”



Our Company



เกี่ยวกับเรา

“จากจุดเริ่มต้น สู่พันธกิจในการยกระดับอุตสาหกรรมเบเกอรี่ไทย”

บริษัท อเมริกันเบเกอร์ จำกัด ก่อตั้งขึ้นในปี 2532 เราไม่ได้เป็นเพียงผู้ผลิตและผู้นำเข้าอิมัลชไฟเออร์หรือสารเสริมคุณภาพสำหรับขนมปัง เค้ก และผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ แต่เป็นพันธมิตรที่อยู่เบื้องหลังความสำเร็จของผู้ผลิต ขนมอบบันบีบัน ไข่เค็ม ตั้งแต่ ร้านขนาดเล็กไปจนถึงโรงงานขนาดใหญ่

เราไม่เคยหยุดพัฒนาและคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ อย่างต่อเนื่อง เพื่อรองรับอุตสาหกรรมเบเกอรี่ ที่ไม่เคยหยุดนิ่ง เพราะเราเข้าใจดีว่า เบเกอรี่ที่ดี ไม่ได้ขึ้นอยู่กับฝีมือของนักอบเพียงอย่างเดียว แต่ต้องอาศัย วัตถุประสงค์ที่มีคุณภาพ กระบวนการอบที่เสถียร และทางเลือกที่ช่วยให้การผลิตสะดวกขึ้น

เราภูมิใจในสิ่งที่เราสร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์ที่ช่วยให้ ✓ เพิ่มประสิทธิภาพในการอบขนม ✓ ลดความยุ่งยากในการผลิต ✓ ให้ผลลัพธ์ที่สม่ำเสมอและคงที่ทุกครั้ง เพื่อให้ทุกชิ้นที่ออกจากเตาของคุณ สมบูรณ์แบบได้ทุกคำ

“คุณภาพที่ใส่ใจ ตั้งแต่ต้นทางถึงปลายทาง”

เราควบคุมการผลิตภายใต้มาตรฐานระดับสูง ด้วยระบบ GMP ทุกขั้นตอน ตั้งแต่ การคัดสรรวัตถุดิบ ไปจนถึงกระบวนการผลิต โดยได้รับ การรับรองจาก สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และสำนักงานคุณภาพ กรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

**เพราะเราเชื่อว่า
“ทุกคำที่อบ ควรเป็นคำที่
สมบูรณ์แบบ”**



THE ISLAMIC COMMITTEE OFFICE OF THAILAND

สารบัญ



สารเสริมเบเกอร์คืออะไร?

4

อัมลซไฟเออร์

5

- สำหรับเค้ก
- สำหรับขนมเค้กที่มีไขมันสูงและคุ้กคี้

7

14

อัมลซไฟเออร์และสารให้ความคงตัวสำหรับไอศกรีม

16

ผงพ

19

สารปรับปรุงคุณภาพขนมปัง

25

- เพื่อความบุบ
- เพื่อขนาดและความละอียด

27

31

สารกันเสีย

37

- สำหรับขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์
- สำหรับเค้ก ชิฟฟ่อน แยมโรลและขนมที่ขึ้นฟูด้วยไนโตรเจน

39

42

ตารางเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์

45

คำถ้ามที่พบบ่อยและอื่นๆ

48



สารเสริมคุณภาพเบเกอรี่ คืออะไร?

สารเสริมคุณภาพเบเกอรี่ คือตัวช่วยอำนวยความสะดวกในการอบขนมไปให้เป็นไปอย่างราบรื่นและมีประสิทธิภาพ พร้อม ๆ ไปกับการเสริมคุณภาพโดยรวมของผลิตภัณฑ์ ขนมอบให้ดีมากขึ้นอีกด้วย

สารเสริมคุณภาพเบเกอรี่ สามารถช่วยได้ทั้งในเรื่องของ เนื้อสันผัส โครงสร้าง ขนาด ช่วยยืดอายุ และยังสามารถ ช่วยลดขั้นตอน ลดเวลาในการผสม และความยุ่งยากที่อาจ จะเกิดขึ้นในการอบขนม ทำให้ต้นทุนด้านเวลาลดลง เพิ่ม ความสามารถในการผลิต ทำให้มีผลิตภัณฑ์จำวนมากขึ้น จากการใช้วัตถุดูบเท่าเดิม ภายในระยะเวลาเท่าเดิม

Q
A

สารเสริมจำเป็นไหม ข้อดีของการใช้คืออะไร

จริง ๆ แล้วสารเสริมไม่ได้จำเป็นสำหรับการทำขนม แต่หากการทำขนม ออกไม่ได้ตามคุณภาพที่คาดหวัง อยากได้คุณภาพที่ดีกว่านี้ หรือ มีการทำขนมในปริมาณมากซึ่งอาจมีความยุ่งยากเกิดขึ้น สารเสริม จะช่วยให้คุณภาพโดยรวมของขนมดีมากขึ้น ช่วยลดต้นทุนช่วยยืด อายุ และช่วยให้ขั้นตอนการผลิตง่ายขึ้น มีความเสถียรมากขึ้น

Q
A

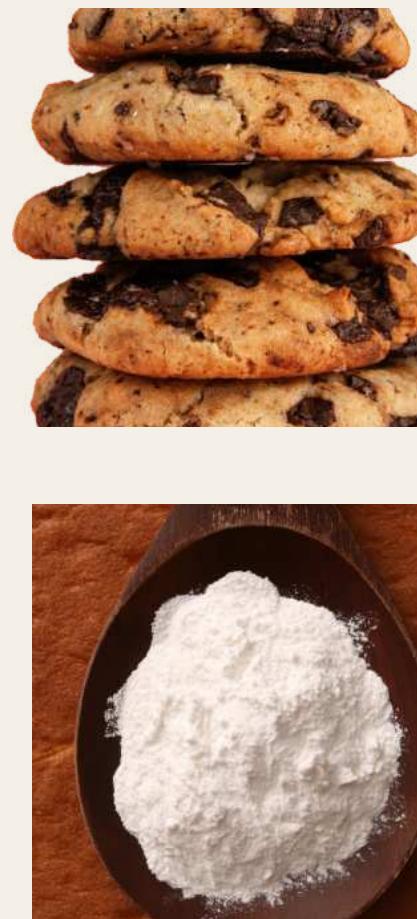
ใช้สารเสริมหลายตัวร่วมกันได้ไหม

ลูกค้าสามารถใช้สารเสริมหลายตัวร่วมกันได้เพื่อเสริมคุณภาพทั้ง ในด้านการผลิตและเสริมคุณภาพของขนมในทุกด้านไปพร้อม ๆ กัน เช่น สามารถใช้ตัวที่ช่วยเรื่องขนาดไปพร้อมกับตัวที่ช่วยเรื่อง เนื้อสันผัส (สามารถเพิ่มเติมได้ในหน้า ...)

Q
A

สารเสริมคุณภาพอันตรายหรือไม่

ไม่มีอันตรายหากใช้ในปริมาณที่เหมาะสม ลูกค้าควรใช้ในปริมาณ ที่แนะนำของลักษณะค้า โดยสารเสริมคุณภาพที่ผลิตและจัด จำหน่ายโดย บริษัท อเมริกันเบเกอร์ จำกัด ได้ผ่านมาตรฐาน อย. เป็นที่เรียบร้อย





EMULSIFYING AGENT

ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดของเรา

อิมัลซิฟายอิงค์ เอเจนต์

EMULSIFIER : สำหรับเค้ก



■ SP COM

คุณภาพดีที่สุด ช่วยได้หลายด้าน

EMULSIFIER : สำหรับเค้ก



■ SP DREAM

เพิ่มความบุบและความละเมียด

EMULSIFIER : สำหรับเค้ก



■ SPECIAL OVEX

เพิ่มและคงความชื้บชื้นได้ยาวนาน

EMULSIFIER : สำหรับเค้ก



■ SP USA

ทางเลือกของ SP COM ในราคาที่ถูกกว่า

EMULSIFIER : สำหรับเค้ก



■ SP GREEN COM

เหมือน SP USA แต่ขนาดสำหรับอุตสาหกรรม

EMULSIFIER : สำหรับเค้ก



■ SP GREEN DREAM

เพิ่มความบุบและความละเมียด ราคาถูกที่สุด

EMULSIFIER : สำหรับเค้ก



■ SP STANDARD FOODS

เพิ่มความบุบและความชื้บชื้น

EMULSIFIER : สำหรับขนมเค้กที่ใช้บันสูงและครีมครีก



■ EC-25

สำหรับผลิตภัณฑ์ไข่มันสูง

ເລສພິ ຄອມ



ຈຸດເດັ່ນ

- เป็น SP ที่มีประสิทธิภาพสูงสุดในด้านการเพิ่มขนาดของบนม และความคงตัวของล่วงผ่อน
 - สามารถใช้ไข่น้อยลงได้ ทำให้ช่วยประหยัดต้นทุน

วิธีการใช้

- 4-6 % ของน้ำหนักรวม
 - ใส่พร้อมเนยและน้ำตาล

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

คุณสมบัติ

ขั้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเย็น)	-
ก้อนโดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	●
ลดเวลาผสม	●
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อคุ้มขึ้น คงความคุ้มนาณขึ้น	●
เนื้อละเออญดขึ้น	●
เพิ่มน้ำด	●
เพิ่มจำนวนขบم	●
ยืดอายุ	●
โครงสร้างเดี๋ยน	-

ເຫດວະກິບ

- เค้กสปันจ์ • เค้กปอนด์ • คัพเค้ก • ชิฟฟ่อน • யყນໂຣ • ພົມຕັກສູນທີ່ຂັນນອບຖື່ນໄປເປັນສ່ວນຜຸດ

ເອສພີ ດຣິມ

8 KG



20 KG

ຈຸດເດັ່ນ

- ເນື້ອລະເອີຍດົກຄວາມບຸ່ນໄວ້ນານ
- ກາຮອກຖຸກຮີນ້ອຍກວ່າ SP COM ກຳໃຫ້ ພລລັບຮົງລົງມາ

ວິທີການໃຊ້

- 4-6% ຂອງນ້ຳໜັກກຽວ
- ໃສ່ພຽວ້ນເບຍແລະນ້ຳຕາລ

ອາຍກາຣເກີບຮັກໝາ

- 12 ເດືອນ

ຄຸນສມບັດີ

ຂຶ້ນຮູບໄດ້ຕີ (ກ້ອນໂດເນື້ອເນີຍນ)	-
ກ້ອນໂດໄມ່ຢູບຕັວ	-
ເພີ່ມຄວາມຄົງຕັວຂອງສ່ວນຜສນ	●
ລົດເວລາຜສນ	●
ລົດເວລາໃນກາຮັກໝາ	-
ເນື້ອບຸ່ນຂຶ້ນ ຄົກຄວາມບຸ່ນນານຂຶ້ນ	●
ເນື້ອລະເອີຍດົກ	●
ເພີ່ມບໍານາດ	●
ເພີ່ມຈຳນວນຂນນ	●
ຍິດອາຍຸ	●
ໂຄຮງສ້າງດີຂຶ້ນ	-

ເໜັນກັບ

- ເຄົກສັບປັງ • ເຄົກປອນດີ • ຄັພເຄົກ • ທີພີ່ອນ • ແຍມໂຣ • ພັດທະນກບໍ່ຂັນນອບກີ່ມີໄປເປັນລ່ວນ ຜສນ

สเปเชียล-โวเวค

500 G



20 KG

จุดเด่น

- เน้นการรักษาความชุ่มชื้นของเบื้องบน

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดดเดี้ยวน)	-
ก้อนโดดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	●
ลดเวลาผสม	●
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อบุ่มขึ้น คงความบุ่มนานขึ้น	●
เนื้อละเอียดขึ้น	●
เพิ่มขนาด	●
เพิ่มจำนวนขนม	●
ยืดอายุ	●
โครงสร้างเด็ขึ้น	-

วิธีการใช้

- 4% ของน้ำหนักร่วม
- ใส่พร้อมเบยและน้ำตาล

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

หมายเหตุ

- เค้กสปันฟ์ • เค้กปอนด์ • คัพเค้ก • ชิฟฟ่อน • แยมโรล • ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไข่เป็นส่วนผสม

ເລສພື ຢູເວສເວ

500 G



1 KG

ຈຸດເດັ່ນ

- การเลือกสำหรับลูกค้าที่ต้องการคุณสมบัติคล้าย SP COM แต่ราคาถูกกว่า
 - ส่วนผสมเหมือนกัน แต่เนื้องจากวัตถุดีบมากจากคุณภาพล้วนๆ ทำให้ประสิทธิภาพรองลงมาจากการของ SP COM

วิธีการใช้

- 4-6% ของน้ำหนักรวม
 - ใส่พร้อมเบย์และน้ำตาล

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเนียบ)	-
ก้อนโดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	●
ลดเวลาผสม	●
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อคุณภาพดี คงความชื้นนานขึ้น	●
เนื้อละเอียดขึ้น	●
เพิ่มขนาด	●
เพิ่มจำนวนขบم	●
ยืดอายุ	●
โครงสร้างเด่นขึ้น	-

ເຫດວະກິບ

- เค้กสปันจ์ • เค้กปอนด์ • คัพเค้ก • ชิฟฟ่อน • แยมโรล • ผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไข่เป็นส่วนผสม

ເອສພີ ກຣິນຄອມ

8 KG



20 KG

ຈຸດເດັ່ນ

- ເປັນ SP ທີ່ມີປະສົກທີກາພເໜັບອັນ SP USA ແຕ່ເປັນໃຫຍ່ 8 ກກ. ແລະ 20 ກກ. ທີ່
ເໝາະສໍາຮັບຜູ້ຜລິຕາທີ່ເປັນກລຸ່ມອຸຕສາຫກຮຽນ

ວິທີການໃຊ້

- 4-6% ຂອງນ້ຳໜັກກຽມ
- ໄສ່ພ້ອມເບຍແລະນ້ຳຕາລ

ອາຍຸການເກີບຮັກໝາ

- 12 ເດືອນ

ເໝາະກັບ

- ເຄັກສັບປັບ • ເຄັກປອນດົນ • ຄັພເຄັກ • ອີພື້ອນ • ແຍນໂຣ • ພົມຕັນກົບນອບທີ່ມີໄຂເປັນສ່ວນ
ພສມ

ຄຸນສມບັດ

ຂຶ້ນຮຸບໄດ້ຕີ (ກ້ອນໂດເນື້ອເບີຍນ)	-
ກ້ອນໂດໄມ່ຢູບຕັວ	-
ເພີ່ມຄວາມຄອງຕັວຂອງສ່ວນພສມ	●
ລດເວລາພສມ	◐
ລດເວລາໃນການໜັກ	-
ເນື້ອບຸ່ນຂຶ້ນ ຄົງຄວາມບຸ່ນນານຂຶ້ນ	●
ເນື້ອລະເອີຍດີຂຶ້ນ	●
ເພີ່ມຂນາດ	●
ເພີ່ມຈຳນວນຂນນ	◐
ຍືດອາຍຸ	◑
ໂຄຮງສຮ້າງດີຂຶ້ນ	-

ເອສພີ ກຣິບ ດຣີມ

8 KG



20 KG

ຈຸດເຕັນ

- ເນື້ອລະເອີຍດຄງຄວາມນຸ່ມໄວ້ນານ
- ຮາຄາຖຸກທີ່ສຸດໃນໝາວດ SP

ຄຸນສມບັຕີ

ເຂົ້າຮູບໄດ້ຕີ (ກ້ອນໂດເນື້ອເປີຍບ)	-
ກ້ອນໂດໄມ່ຢູບຕັວ	-
ເພີ່ມຄວາມຄົງຕັວຂອງສ່ວນຜສມ	●
ລົດເວລາຜສມ	●
ລົດເວລາໃນກາຮ້າກ	-
ເນື້ອນຸ່ມເຂົ້ນ ຄົງຄວາມນຸ່ມນານາເຂົ້ນ	●
ເນື້ອລະເອີຍເຂົ້ນ	●
ເພີ່ມຂນາດ	●
ເພີ່ມຈຳນວນຂນມ	●
ຍືດອາຍຸ	●
ໂຄຮງສ້າງເດືອນ	-

ວິທີການໃຊ້

- 4-6% ຂອງນ້ຳໜັກກຽມ
- ໃສ່ພຽວ້ອນເບຍແລະນ້ຳຕາລ

ອາຍຸກາຮັກ

- 12 ເດືອນ

ເໜັນກັບ

- ເຄັກສປັບຈ • ເຄັກປອນດ • ຄັພເຄັກ • ທີພີ່ອນ • ແຍມໂຣ • ພັດກັນກົບນົມອົບກົມທີ່ມີໄປເປັນລ່ວນຜສມ

ເອສພີ ສແຕນດາຣດຸຟດສ



20 KG

ຈຸດເຕັນ

- ເບັນຄວາມບຸ່ນແລະຄວາມຊຸ່ນຊື້ນ

ຄຸນສມບັຕີ

ຂຶ້ນຮູບໄດ້ດີ (ກ້ອນໂດເນື້ອເນີຍບ)	-
ກ້ອນໂດໄມ່ຍຸບຕັວ	-
ເພີ່ມຄວາມຄອງຕັວຂອງສ່ວນຜສນ	●
ລົດເວລາຜສນ	●
ລົດເວລາໃນກາຮ້າກ	-
ເນື້ອບຸ່ນຂຶ້ນ ຄົງຄວາມບຸ່ນບານຂຶ້ນ	●
ເນື້ອລະເອີຍດີຂຶ້ນ	●
ເພີ່ມຂາດ	●
ເພີ່ມຈຳນວນຂນນ	●
ຍືດອາຍ	●
ໂຄຮງສຮ້າງດີຂຶ້ນ	-

ວິທີການໃຊ້

- 3-6% ຂອງນ້ຳໜັກກຽມ
- ໃສ່ພຽວ້ອນເບຍແລະນ້ຳຕາລ

ອາຍຸກາຮັກ

- 12 ເດືອນ

ເໝາະກັບ

- ເຄັກສປັບຈ • ເຄັກປອນດົ • ຄັພເຄັກ • ທີຟຟ່ອນ • ແຍມໂຣ • ພັດກັນກົງນມອບກໍ່ມີໄປ່ເປັນສ່ວນຜສນ

อิมัลซิไฟเออร์สำหรับขนมเค้กที่มีไขมันสูงและคุ้กกี้

อีซ-25

450 G



18 KG

จุดเด่น

- เป็นเนื้อครีม
- ช่วยเรื่องความนุ่มและความชุ่มชื้น
- เหมาะกับผลิตภัณฑ์ที่มีไขมันสูง

วิธีการใช้

- 1% ของน้ำหนักรวม
- ใส่พร้อมเบย์และน้ำตาล

อายุการเก็บรักษา

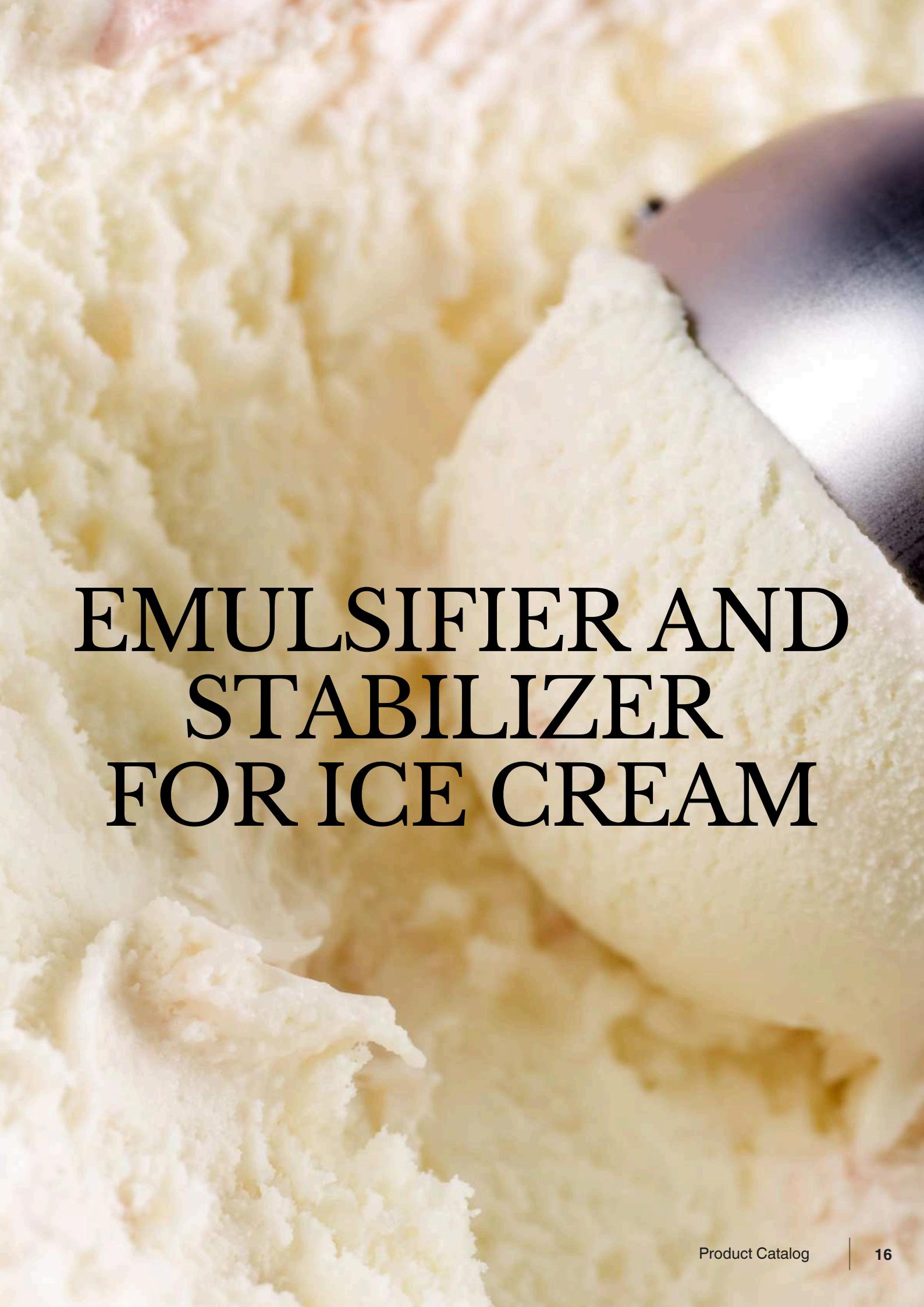
- 12 เดือน

เหมาะสมกับ

- บัตเตอร์เค้ก • เค้กที่มีไขมันสูง • คุ้กกี้

คุณสมบัติ

ขั้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเนียน)	-
ก้อนโดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	●
ลดเวลาผสม	●
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อสัมผัสขึ้น คงความนุ่มนวลขึ้น	●
เนื้อละเอียดขึ้น	●
เพิ่มขนาด	●
เพิ่มจำนวนชั้น	●
ยืดอายุ	●
โครงสร้างเด็จชีน	-

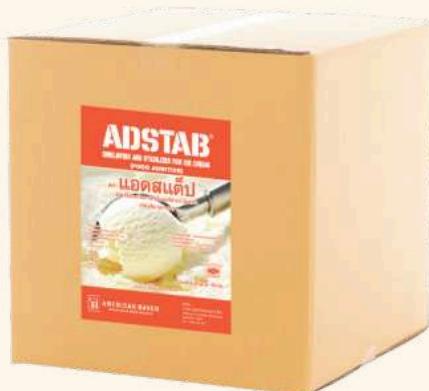


EMULSIFIER AND STABILIZER FOR ICE CREAM

ผลิตภัณฑ์ที่สุดของเรา

อเมลซีไฟเออร์และสารให้ ความคงตัว สำหรับไอศครีม

EMULSIFIER : สำหรับไอศครีม



ADSTAB

ลดและช่วยในการเกิดผลึกน้ำแข็งในไอศครีม

อัมเมลซิไฟเออร์และสารให้ความคงตัวสำหรับไอศครีม

แอดสเต็ป



25 KG

จุดเด่น

- ลดและช่วยลดการเกิดผลลัพธ์น้ำแข็งในไอศครีม

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดดเดี่ยวเนียน)	-
ก้อนโดดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	◐
ลดเวลาผสม	◐
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อสัมผัสขึ้น คงความนุ่มนวลขึ้น	◐
เนื้อละลายดีขึ้น	◐
เพิ่มขนาด	-
เพิ่มจำนวนชั้น	◐
ยืดอายุ	◐
โครงสร้างเดียวขึ้น	◐

วิธีการใช้

- 0.3-0.5 % ของน้ำหนักรวม
- ใส่ลงในส่วนผสมที่เป็นของแห้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

หมายเหตุ

- ไอศครีม • ซอฟต์เซิร์ฟ • เชอร์เบต



BAKING POWDER

ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดของเรา

မေဖျား

BAKING POWDER: မေဖျား



 **RED INDIAN**
เพิ่มขนาดได้ใหญ่ที่สุด

BAKING POWDER: မေဖျား



 **STANDARD FOODS**
เพิ่มขนาดรองลงมา เพื่อขับเคลื่อนธุรกิจ บุบ

BAKING POWDER: မေဖျား



 **BEST FRIEND**
เพิ่มขนาด ราคาย่อมเยา สำหรับล่งออก

ພອງ ອົບເດີຍແಡັງ



1 KG

17 KG

ຈຸດເຕັນ

- ເພີ່ມຂາດຂອງຂບນໄດ້ໃຫຍ່ກໍ່ສຸດ

ຄຸນສມບັຕິ

ຂຶ້ນຮູປໄດ້ດີ (ກ້ອນໂດເນື້ອເນີຍນ)	-
ກ້ອນໂດໄມ່ຍຸບຕັວ	-
ເພີ່ມຄວາມຄົງຕັວຂອງສ່ວນຜສນ	-
ລດເວລາຜສນ	-
ລດເວລາໃນກາຮໜັກ	-
ເນື້ອບຸ່ນຂຶ້ນ ຄວາມບຸ່ນນານຂຶ້ນ	►
ເນື້ອລະເອີຍດັ່ງ	►
ເພີ່ມຂາດ	►
ເພີ່ມຈຳນວນຂບນ	►
ຍືດອາຍ	-
ໂຄຮງສຮ້າງດີຂຶ້ນ	-

ວິທີການໃຊ້

- 2-5 % ຂອງນ້ຳໜັກແປ້ງ
- ຮ່ອນພຣ້ອບກັບແປ້ງ

ອາຍຸການເກີບຮັກໝາ

- 12 ເດືອນ

ເໜັນກັບ

- ເຄົກ • ແຍນໂຣ • ຄຸ້ກກີ້ • ໂດນັກ • ປາກ່ອງໂກໍ

ធនធាន សេចក្តីបានរំលាភដែល



1 KG

17 KG

จุดเด่น

- เพิ่มขนาดของขบวนได้รองลงมา และทำให้เนื้อขบวนละเอียด บุ่ม
 - ใช้ได้ดีกับขบวนที่มีส่วนผสมของน้ำหนักอย

วิธีการใช้

- 2-5 % ของน้ำหนักแป้ง
 - ร่อนพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเนียบ)	-
ก้อนโดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	-
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อบุ่มขึ้น คงความบุ่มนานขึ้น	●
เนื้อละเอียดขึ้น	●
เพิ่มขนาด	●
เพิ่มจำนวนขนม	●
ยืดอายุ	-
โครงสร้างเดือย	-

ເໜາະກົບ

- เค้ก • แยมโรล • คั๊กกี้ • โดนัท • ป้าก่องโก๋

ធម្មុ លេសក់ពេសុណ៍



17 KG

ຈຸດເດັ່ນ

- ขนาดของขนมใหญ่ขึ้น
 - ราคาถูกกว่าเดิม
 - ขายเฉพาะสั่งอุตสาหกรรม

วิธีการใช้

- 2-5 % ของน้ำหนักแป้ง
 - ร่อนพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

ເຫດວະກິບ

- เค้ก
 - แยมโรล
 - คัคกี้
 - โดนัท
 - ป้าต่องโก๋

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเยี่ยบ)	-
ก้อนโดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	-
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อคุ้มขึ้น คงความคุ้มนาบขึ้น	●
เนื้อละเอียดขึ้น	●
เพิ่มน้ำดี	●
เพิ่มจำนวนขบم	●
ยืดอายุ	-
โครงสร้างเดี๋ยน	-



BREAD IMPROVER

ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดของเรา

สารปรับปรุงคุณภาพขนมปัง

BREAD IMPROVER : เพิ่มความบุบ



▣ FASTEM-500
ลดเวลาผสม ก้อนโดดเดี่ยวเนื้อบรูปได้ชัด

BREAD IMPROVER : เพิ่มความบุบ



▣ BACOMSOFT
เพิ่มความบุบ เป็นเนื้อรึม

BREAD IMPROVER : เพิ่มความบุบ



▣ ANPEX
เพิ่มความบุบ, ก้อนโดดเดี่ยวเนื้อบรูปได้ดี

BREAD IMPROVER : เพิ่มความบุบ



▣ LECIPLEX
เพิ่มความนุ่วของเนื้อบรูป

BREAD IMPROVER : เพิ่มความละเอียดกับขนาด



▣ FASTEM
เพิ่มขนาดและความละเอียด

BREAD IMPROVER : เพิ่มความละเอียดกับขนาด



▣ INSTANT DOUGH
เพิ่มขนาดและความละเอียด รองจาก FASTEM

BREAD IMPROVER : เพิ่มความละเอียดกับขนาด



▣ F
เพิ่มความคงตัวของก้อนโดดก้อนเข้าบ

BREAD IMPROVER : เพิ่มความละเอียดกับขนาด



▣ F (BLUE LABEL)
เพิ่มความละเอียด

BREAD IMPROVER : เพิ่มความละเอียดกับขนาด



▣ SUPER DOUGH
เพิ่มความละเอียด สำหรับสังเวย

ฟ่าสเทม-500



10 KG

จุดเด่น

- ช่วยลดเวลาในการผสม
- ก้อนโดดมีเนื้อเนียน

คุณสมบัติ

ขั้นรูปได้ดี (ก้อนโดดเนื้อเนียน)	●
ก้อนโดดไม่ยุบตัว	●
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	●
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อหุ่นขึ้น คงความบุบนานขึ้น	●
เนื้อละเอียดขึ้น	●
เพิ่มขนาด	-
เพิ่มจำนวนชั้น	-
ยืดอายุ	-
โครงสร้างเด็ชชีน	-

วิธีการใช้

- 0.5-1 % ของน้ำหนักแป้ง
- เติมลงในส่วนผสมพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

หมายเหตุ

- ขนมปังแซนด์วิช
- ขนมปังโรล
- ขนมปังหวาน
- ขนมปังกะโลกและอื่น ๆ

บากอ姆ซอฟต์



จุดเด่น

- เนื้ับเรื่องความนุ่มนวล
- เนื้อครีม ทำให้ฟูงน้อยลง
- กระจายตัวได้ดีกว่าแบบผง เข้าไปถึงโครงสร้างของขนมปัง ทำให้ผลลัพธ์คงที่มากกว่า
- เพิ่มความขาวของเนื้อขนม

วิธีการใช้

- 0.5-1 % ของน้ำหนักแป้ง
- เติมลงในส่วนผสมพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

หมายเหตุ

- ขนมปังแซนด์วิช • ขนมปังโรล • ขนมปังหวาน • ขนมปังกะโลลก
- โดนัทเยลล์ • ชาลาเปาและอื่น ๆ

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดดเนื้อเนียน)	●
ก้อนโดดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	●
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อบุ่มขึ้น คงความนุ่มนวลนานขึ้น	●
เนื้อละเอียดขึ้น	●
เพิ่มขนาด	●
เพิ่มจำนวนขนม	-
ยืดอายุ	-
โครงสร้างเด็ขึ้น	-

แอนเพ็ก



500 G

1 KG

10 KG

จุดเด่น

- เน้นความนุ่ม
- เป็นพง ขึ้บรูปได้ดี
- ก้อนโดเนื้อเนียน

วิธีการใช้

- 0.5-1 % ของน้ำหนักแป้ง
- เติมลงในส่วนผสมพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

เหมาะสมกับ

- ขนมปังแซนด์วิช • ขนมปังโรล • ขนมปังหวาน • ขนมปังกะโลโก
- โดนัทเยลล์ • ชาลาเปาและอื่น ๆ

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเนียน)	●
ก้อนโดไม่ยุบตัว	●
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	-
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อผึงขึ้น คงความนุ่มนานขึ้น	●
เนื้อละเอียดขึ้น	●
เพิ่มขนาด	●
เพิ่มจำนวนชั้น	-
ยืดอายุ	-
โครงสร้างเด็ขึ้น	●

เลซิเพ็ก



1 KG

10 KG

จุดเด่น

- เพิ่มความขาวของเนื้อขนมปัง

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดดเนื้อเนียน)



ก้อนโดดไม่ยุบตัว



เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม



ลดเวลาผสม



ลดเวลาในการหมัก



เนื้อแน่นขึ้น คงความบุบนานขึ้น



เนื้อละเอียดขึ้น



เพิ่มขนาด



เพิ่มจำนวนขนม



ยืดอายุ



โครงสร้างเด็ขึ้น



วิธีการใช้

- 0.5-1 % ของน้ำหนักแป้ง
- เติมลงในส่วนผสมพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

เหมาะสมกับ

- ขนมปังแซนдвิช
- ขนมปังโรล
- ขนมปังหวาน
- ขนมปังกะโลก
- โดนัทเยลล์
- ชาลาเปาและอื่น ๆ

whステム



1 KG

10 KG

จุดเด่น

- เน้นเรื่องการเพิ่มขนาดและความละเอียดในขนมปัง และยังคงความบุ่มได้
- ประสิทธิภาพดีที่สุด แต่ราคาค่อนข้างสูง

วิธีการใช้

- 0.5-1 % ของน้ำหนักแป้ง
- เติมลงในส่วนผสมพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

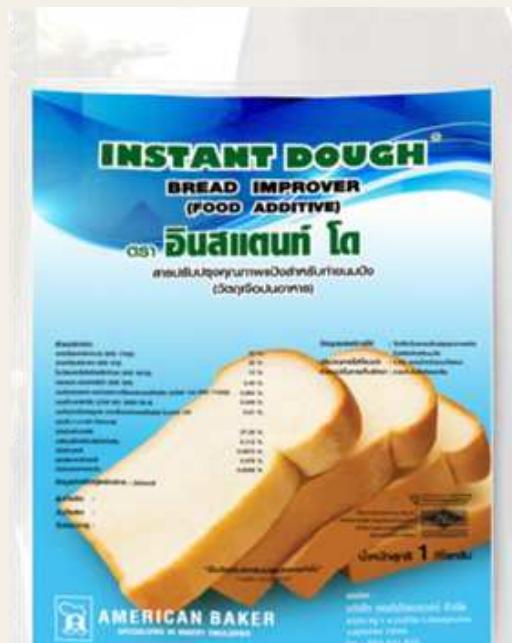
เหมาะสมกับ

- ขนมปังแซนด์วิช • ขนมปังโรล • ขนมปังหวาน • ขนมปังกะโลกและอื่น ๆ

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเนียบ)	●
ก้อนโดไม่ยุบตัว	●
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	-
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อนุ่มนวล คงความบุ่มนานขึ้น	●
เนื้อละเอียดขึ้น	●
เพิ่มขนาด	●
เพิ่มจำนวนชั้น	●
ยืดอายุ	-
โครงสร้างเด็จขึ้น	●

อินสแตนท์ โด



1 KG

จุดเด่น

- เน้นเรื่องการเพิ่มขนาดและความลuscious ในขนมปัง
- ประสิทธิภาพรองจากฟ้าสเทกเมเนื้องจาก วัตถุดีบมาจากการคละเหล่งกัน

วิธีการใช้

- 0.5-1 % ของน้ำหนักแป้ง
- เติมลงในส่วนผสมพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

เหมาะสมกับ

- ขนมปังแซนด์วิช • ขนมปังโรล • ขนมปังหวาน • ขนมปังกะโลกและอื่น ๆ

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเนียน)	●
ก้อนโดไม่ยุบตัว	●
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	-
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อนุ่มขึ้น คงความบุบบานขึ้น	●
เนื้อละเอียดขึ้น	●
เพิ่มขนาด	●
เพิ่มจำนวนขนม	●
ยืดอายุ	-
โครงสร้างเด็ขึ้น	●

สารเสริมคุณภาพขนมปัง : เพิ่มความลับอี้ดและขนาด

ເອົວ



1 KG



10 KG

ຈຸດເຕັນ

- เพิ่มความแข็งแรงของก้อนໂດ ทำให้รออบได้นานขึ้นโดยที่ไม่ยุบตัว

ວິธີການໃຊ້

- 0.3-0.5% ของน้ำหนักแป้ง
- เติมลงในส่วนผสมพร้อมกับแป้ง

ອາຍກາຣເກີບຮັກໜາ

- 12 ເດືອນ

ເໜມາະກັບ

- ຂັບປັງແຜນຕົວໜີ • ຂັບປັງໂຣລ • ຂັບປັງຫວານ • ຂັບປັງກະໂຫລກແລະອື່ນ ທ່ານ

ຄຸນສມບັຕີ

ຂັບປັງໄດ້ດີ (ກັອນໂດເນື້ອເນີຍບ)	-
ກັອນໂດໄມ່ຍຸບຕັວ	●
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	-
ลดเวลาในการหมัก	-
ເນື້ອນຸ່ມຂຶ້ນ ຂອງຄວາມບຸ່ນບານຂຶ້ນ	●
ເນື້ອລະເອີຍດີຂຶ້ນ	●
ເພີ່ມຂາດ	●
ເພີ່ມຈຳນວນຂົມ	●
ຍິດວາຍ	-
ໂຄຮງສ້າງດີຂຶ້ນ	-

ເອພ (ຈລາກຟ້າ)



1 KG



10 KG

ຈຸດເຕັນ

- ເນັບເຮື່ອງຄວາມລະເອຍດຂອງເບື້ອຂນນ
ຄວາມລະເອຍດດີກວ່າເວພ

ວິທີການໃຊ້

- 0.2-0.5% ຂອງນ້ຳຫັກແປ້ງ
- ເຕີມລົງໃນສ່ວນຜສນພຣ້ອມກັບແປ້ງ

ອາຍຸການເກີບຮັກໜາ

- 12 ເດືອນ

ຄຸນສມບັຕີ

ຂຶ້ນຮູບໄດ້ດີ (ກ້ອນໂດເນື້ອເນີຍບ)	-
ກ້ອນໂດໄມ່ຢູບຕັວ	-
ເພີ່ມຄວາມຄອງຕັວຂອງສ່ວນຜສນ	-
ລດເວລາຜສນ	-
ລດເວລາໃນການໜັກ	►
ເນື້ອບຸ່ນຂຶ້ນ ຄວາມບຸ່ນນານຂຶ້ນ	►
ເນື້ອລະເອຍດຂຶ້ນ	●
ເພີ່ມຂນາດ	●
ເພີ່ມຈຳນວນຂນນ	►
ຍິດອາຍ	-
ໂຄຮງສຮ້າງດີຂຶ້ນ	-

ເໝາະກັບ

- ຂນນປັງແຊນດົງຈີ່ຈ • ຂນນປັງໂຮາ • ຂນນປັງຫວານ • ຂນນປັງກະໂໂລກແລະອັນ ທ

ชูปเปอร์โด



10 KG

จุดเด่น

- ช่วยให้เนื้อขนมละเอียด
- สำหรับส่งออก

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเนียน)	-
ก้อนโดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	-
ลดเวลาในการหมัก	►
เนื้อмяน้ำขึ้น คงความนุ่มนวลขึ้น	►
เนื้อละเอียดขึ้น	●
เพิ่มขนาด	►
เพิ่มจำนวนขนม	►
ยืดอายุ	-
โครงสร้างเด็ขึ้น	-

วิธีการใช้

- 0.2-0.5% ของน้ำหนักแป้ง
- เติมลงในส่วนผสมพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

HEMA กับ

- ขนมปังแซนด์วิช • ขนมปังโรตี • ขนมปังหวาน • ขนมปังกะโลกและอื่น ๆ

PRESERVATIVES



ผลิตภัณฑ์กั้งหมดของเรา

สารกันเสีย

PRESERVATIVES : สำหรับแบบปั๊กที่ฟูด้วยยีสต์



■ CALCIUM PROPIONATE
(DUCOA) สำหรับแบบปั๊กยีสต์

PRESERVATIVES : สำหรับแบบปั๊กที่ฟูด้วยยีสต์



■ CALCIUM PROBAKE
สำหรับแบบปั๊กยีสต์ เมื่อเกลือด

PRESERVATIVES : สำหรับแบบปั๊กที่ฟูด้วยยีสต์



■ CALCIUM PROPIONATE
-2000 สำหรับแบบปั๊กยีสต์ ราคาถูก

PRESERVATIVES : สำหรับแบบกั่งที่ฟูด้วยไนโตรเจน



■ SODIUM PROPIONATE
(DUCOA) สำหรับแบบกั่งที่ฟูด้วยไนโตรเจน

PRESERVATIVES : สำหรับแบบกั่งที่ฟูด้วยไนโตรเจน



■ SODIUM PROPIONATE
-2000 สำหรับแบบกั่งที่ฟูด้วยไนโตรเจน ราคาถูก

แคลเซียมโพรพิโอลเบต ตรา ถูก



1 KG

25 KG

จุดเด่น

- ป้องกันการเกิดเชื้อราในขนมปังที่ขึ้นฟูด้วยยีสต์ ทำให้เก็บได้นานขึ้น

วิธีการใช้

- 0.2 - 0.3 % ของน้ำหนักอาหาร
- 0.1 - 0.4 % ของน้ำหนักแป้ง
- เติมลงในส่วนผสมพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

เหมาะสมกับ

- ขนมปังแซนด์วิช
- ขนมปังโรล
- ขนมปังหวาน
- ขนมปังกะโลก
- โดนักยีสต์
- ชาลาเปาและอื่น ๆ

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดดเนื้อเยื่อ)	-
ก้อนโดดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	-
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อบุ่มขึ้น คงความบุ่มนานขึ้น	-
เนื้อละเอียดขึ้น	-
เพิ่มขนาด	-
เพิ่มจำนวนขนม	-
ยืดอายุ	●
โครงสร้างเด็ขึ้น	-

แคลเซียมโพรพิโอลेट ตรา โปรดเบค



1 KG

25 KG

จุดเด่น

- ป้องกันการเกิดเชื้อร้าในขนมปัง ทำให้เก็บได้นานขึ้น
- ลักษณะเป็นเกล็ด พุ่งกระจายน้อยลง ขณะใช้งาน

วิธีการใช้

- 0.2 - 0.3 % ของน้ำหนักอาหาร
- 0.1 - 0.4 % ของน้ำหนักแป้ง
- ละลายในน้ำก่อนเติมในส่วนผสมพร้อมแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเนียน)	-
ก้อนโดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	-
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อนุ่มขึ้น คงความนุ่มนานขึ้น	-
เนื้อละเอียดขึ้น	-
เพิ่มขนาด	-
เพิ่มจำนวนขนม	-
ยืดอายุ	●
โครงสร้างเดียวขึ้น	-

เหมาะสมกับ

- ขนมปังแซนдвิช
- ขนมปังโรล
- ขนมปังหวาน
- ขนมปังกะโลก
- โดนัทยีสต์
- ชาลาเปาและอื่น ๆ

แคลเซียม โพรพิโอนะ-2000



1 KG

25 KG

จุดเด่น

- ป้องกันการเกิดเชื้อราในขนมปัง ทำให้เก็บได้นานขึ้น
- วัตถุดีบคบคละแหล่งกัน ราคาต่ำกว่า

วิธีการใช้

- 0.2 - 0.3 % ของน้ำหนักอาหาร
- 0.1 - 0.4 % ของน้ำหนักแป้ง
- เติมลงในส่วนผสมพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

เหมาะสมกับ

- ขนมปังแซนด์วิช
- ขนมปังโรล
- ขนมปังหวาน
- ขนมปังกะโลก
- โดนักเยสต์
- ชาลาเปาและอื่น ๆ

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเนียน)	-
ก้อนโดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	-
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อเนียนขึ้น คงความนุ่มนวลนานขึ้น	-
เนื้อละเอียดขึ้น	-
เพิ่มขนาด	-
เพิ่มจำนวนขนม	-
ยืดอายุ	●
โครงสร้างเดียวขึ้น	-

โซเดียมโพรพิโอนেต ตรา ดูโก



1 KG



25 KG

จุดเด่น

- ป้องกันการเกิดเชื้อร้ายในขนมเค้ก และ พลิตภัณฑ์ที่มีไข่เป็นส่วนผสม เช่น เส้น บะหมี่ ทำให้เก็บได้นานขึ้น

วิธีการใช้

- 0.2 - 0.3 % ของน้ำหนักอาหาร
- 0.1 - 0.4 % ของน้ำหนักแป้ง
- ร่อนพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

หมายเหตุ

- เค้กสปันบ์ • เค้กปอนด์ • คัพเค้ก • ชิฟฟ่อน
- แยมโรลหรือผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไข่เป็นส่วนผสม

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเนียน)	-
ก้อนโดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	-
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อผุ่มขึ้น คงความผุ่มนานขึ้น	-
เนื้อละเอียดขึ้น	-
เพิ่มขนาด	-
เพิ่มจำนวนขนม	-
ยืดอายุ	●
โครงสร้างเดียวขึ้น	-

โซเดียมพร็อกไซเดต-2000



จุดเด่น

- ป้องกันการเกิดเชื้อร้ายในขนมเค้ก และ พลิตภัณฑ์ที่มีไข่เป็นส่วนผสม เช่น เส้น บะหมี่ ทำให้เก็บได้นานขึ้น
- ราคาต่ำลงมากเนื่องจากต้นทุนต่ำจากการนำเข้า

วิธีการใช้

- 0.2 - 0.3 % ของน้ำหนักอาหาร
- 0.1 - 0.4 % ของน้ำหนักแป้ง
- ร่อนพร้อมกับแป้ง

อายุการเก็บรักษา

- 12 เดือน

หมายเหตุ

- เค้กสปันน์ • เค้กปอนด์ • คัพเค้ก • ชิฟฟ่อน
- แยมโรลหรือผลิตภัณฑ์ขนมอบที่มีไข่เป็นส่วนผสม

คุณสมบัติ

ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนโดเนื้อเนียน)	-
ก้อนโดไม่ยุบตัว	-
เพิ่มความคงตัวของส่วนผสม	-
ลดเวลาผสม	-
ลดเวลาในการหมัก	-
เนื้อผุ่มขึ้น คงความผุ่มนานขึ้น	-
เนื้อละเอียดขึ้น	-
เพิ่มขนาด	-
เพิ่มจำนวนขนม	-
ยืดอายุ	●
โครงสร้างเดียวขึ้น	-



ผลิตภัณฑ์กึ่งหมุดของเรา
ตารางเปรียบเทียบ

หมวดหมู่สินค้า	ชื่อสินค้า	รายการสินค้า	คุณสมบัติ											
			ก้อนอน					หลังอน						
			ขึ้นรูปได้ดี (ก้อนเด็ก เม็ดเดียว)	ก้อนได้มี บุหรี่	เพิ่ม ความแข็ง ตัวของ ส่วนผสม	ลดเวลา หมาน.	ในการหมัก	เม็ดยุบขึ้น	เม็ด ละเอียดขึ้น	เพิ่มน้ำ มาก	เพิ่มเวลา หมาน.	ลดเวลา หมาน.	เพิ่ม ร้านวน แบบ	ลดราค ลง
Emulsifying agent สำหรับ ขนมเด็กที่มี ไขมันสูง และ คุกกี้	Emulsifying agent สำหรับ ขนมเด็ก	อีซี-25			●	●		●	●	●	●	●		
		กลับเยล-โลเวค		●	●			●	●	●	●	●		
		ເອສີ້(ຄອນ)		●	●			●	●	●	●	●		
		ເອສີ້(ດັບ)		●	●			●	●	●	●	●		
		ເອສີ້(ວມເກາ)		●	●			●	●	●	●	●		
		ເອສີ້-ກົກົນ(ຄອນ)		●	●			●	●	●	●	●		
		ເອສີ້-ກົກົນ(ດັບ)		●	●			●	●	●	●	●		
		ເອສີ້ແພັດໄຕຣຸດຸກ		●	●			●	●	●	●	●		
Emulsifier and stabilizer สำหรับ ไอศครีม	Emulsifier and stabilizer สำหรับ ไอศครีม	ແອດລັດເຕັບ		●	●			●	●	●	●	●		
รงฟู	รงฟู	รงฟู ตรา ວິນເດຍແຈງ						●	●	●	●	●		
		รงฟู ตรา ສະເຫມັດໄຕຣຸດຸກ						●	●	●	●	●		
		BAKING POWDER (Best Friend)						●	●	●	●	●		
สารเติมแต่ง สำหรับขนมปัง ประเภทถ่อง ๆ	ช่วยเพิ่ม ความนุ่ม และการรักษาความนุ่มของขนม	ฟางเกน-500	●	●				●	●					
		ባາກໂນຍອົດ	●					●	●					
		ແບນເທິກ	●	●				●	●				●	
		ເລືອເທິກ	●	●				●	●				●	
	ช่วยเพิ่ม ความนุ่ม และการรักษาความนุ่มของขนม	ฟางเกน	●	●				●	●	●	●	●	●	
		ອັນສແຕນກໍ ໂດ	●	●				●	●	●	●	●	●	
		F		●				●	●	●	●	●		
		F (ມາກ້າ)						●	●	●	●	●		
		ຊູປປອຣິໂດ						●	●	●	●	●		
		ແຄລເຊີນໄໂຣພິໂຕແນ											●	
ວະດູກັນເຊີຍ (preservative)	ເໝາະກັນ ຂົມປັງ ປະເທດຕ່າງໆ (ເຊັ່ນຫຼຸດວິເຄີດ)	ແຄລເຊີນໄໂຣພິໂຕແນ ตรา ຖູກ											●	
		ແຄລເຊີນໄໂຣພິໂຕແນ ตรา ໂປຣນິກ											●	
		ແຄລເຊີນໄໂຣພິໂຕແນ-2000											●	
		ໂຂເຊີນໄໂຣພິໂຕແນ ตรา ຖູກ											●	
	ເໝາະກັນ ຂົມປັງ ພິພ້ອນ ແມ່ນໂຮກ (ເຊັ່ນຫຼຸດວິເຄີດ)	ໂຂເຊີນໄໂຣພິໂຕແນ-2000											●	

ผลิตภัณฑ์ที่เราแนะนำตามความต้องการของคุณ

เค้ก

ไข่

YOUR
PRODUCT

ยีสต์

ขบมปัง



ใช้ผลิตภัณฑ์ของเรากับอะไรได้บ้าง?

เค้ก

- เอสพี
- ผงฟู
- โซเดียมโปรดิโอเบต

ขนมปัง

- บาคอมซอฟต์
- แอนเพ็ค
- เลซิเพ็ค
- ฟลั่สเทน-500
- ฟลั่สเทน
- อินสแตบิล ໂດ
- F
- แคลเซียมโปรดิโอเบต

คุกกี้

- อีซี-25
- ผงฟู
- โซเดียมโปรดิโอเบต

พาย

- แอนเพ็ค
- แคลเซียมโปรดิโอเบต

ชาลาเปา

- บาคอมซอฟต์
- ผงฟู

โดนัทเค้ก

- เอสพี
- ผงฟู
- โซเดียมโปรดิโอเบต

ขนมเปี๊ยะ

- โซเดียมโปรดิโอเบต

แป้งเกี้ยว

- โซเดียมโปรดิโอเบต

โดนัทเยสต์

- แอนเพ็ค
- เลซิเพ็ค
- ฟลั่สเทน
- อินสแตบิล ໂດ

อาหารสัตว์แห้ง

- แคลเซียมโปรดิโอเบต

เส้นบะหมี่ไข่

- โซเดียมโปรดิโอเบต



FAQ : คำถามที่พบบ่อย

อเมลซไฟเออร์ : สำหรับเค้ก

Q
A

SP ที่ดีสุดต้องตัวไหน SP ถ้าอยากลดงบต้องตัวไหน

SP ที่ประสิทธิภาพดีที่สุดคือ SP COM สามารถช่วยได้หลายด้านและให้พลัพอร์ดีที่สุด แต่ถ้าอยากลดงบแนะนำ SP USA

Q
A

SP COM (สีขาว) กับ SP USA (สีส้มชมพู) ต่างกันอย่างไร

ถึงแม้ว่าส่วนผสมและคุณสมบัติจะเหมือนกันแต่ว่าวัตถุดิบมาจากคนละประเทศ (ยุโรป/เอเชีย) ทำให้การออกฤทธิ์และพลัพอร์ของตัว SP USA รองลงมาจาก SP COM ค่ะ

Q
A

จะทราบได้อย่างไรว่า SP เสื่อมสภาพ

จะมีฝ้าสีขาวขึ้นที่ผิวหน้าของ SP ประสิทธิภาพจะลดลง ไม่แนะนำให้ใช้ต่อค่ะ

Q
A

SP หลังจากเปิดใช้งานแล้วต้องแช่ตู้เย็นหรือไม่

สามารถเก็บในอุณหภูมิห้องได้ ไม่ต้องแช่ตู้เย็น

Q
A

ใช้ SP ต้องใช้ Baking powder ไหมคะ

ควรใช้ร่วมกัน เนื่องจาก 2 ตัวนี้ทำหน้าที่ต่างกัน Baking powder ให้แก๊ส SP ช่วยให้ส่วนผสมขึ้นและเก็บอากาศได้ดีขึ้น



FAQ : คำถามที่พบบ่อย

ผงฟู

Q
A

ทำไมเราต้องใช้ Double Acting Baking Powder
ปกติแล้วหากใช้ผงฟู Single Acting จะต้องรีบนำส่วนผสม
เข้าอบกับที่หลังจากผสมเสร็จ แต่ถ้าใช้ Double Acting จะ
สามารถพักส่วนผสมไว้ก่อนเข้าอบได้นานขึ้น

Q
A

Baking powder กับ Baking soda ต่างกันอย่างไร
ทดลองกันได้ไหม

ก็งสองมีประสิทธิภาพในการขึ้นฟูเหมือนกัน แต่ Baking
powder จะให้ความบุ่มและความละเอียดด้วย

Q
A

จะทราบได้อย่างไรว่า ผงฟู เสื่อมสภาพ
ผงฟูที่ยังไม่เสื่อมสภาพ เมื่อนำผงฟูใส่ลงในน้ำ จะเกิดฟองแก๊ส

Q
A

หลังจากเปิดใช้งานแล้วควรเก็บรักษาอย่างไร
ควรเก็บใส่ภาชนะที่ปิดสนิท ห้ามโดนความชื้น

Q
A

ถ้าใส่ผงฟูในขนมเยอะเกินจะเกิดผลอย่างไร
ขนมจะฟูและมีโครงอาคามาก เนื้อเบาเหมือนฟองน้ำและ
ขนมอาจจะมีกลิ่นฉุนของผงฟูได้



FAQ : คำถามที่พบบ่อย

ผงพู

Q
A

ใช้ SP แล้วขนมเป็นໄຕ ควรแก้อาย่างไรดี

อาจจะเกิดจากการใช้ปริมาณ SP มากเกินไป โดย SP มีคุณสมบัติทำให้ส่วนผสมขึ้นและชื้นฟูได้เร็วขึ้น ซึ่งอาจทำให้ส่วนผสมอื่น ๆ ยังไม่เข้ากัน จึงทำให้ขนมเป็นໄຕ แนะนำให้ลดปริมาณ SP ลง และปรับเพิ่มระยะเวลาในการผสมขึ้นเล็กน้อย



FAQ : คำถามที่พบบ่อย

สารปรับปรุงคุณภาพขนมปัง

Q
A

อยากรสเพิ่มความนุ่มนวลของขนมปัง ควรใช้ตัวไหนดี
สามารถใช้แอนเพ็ก เลซิเพ็กหรือbacomsoft ในการเพิ่มความขาว

Q
A

อยากรสให้เนื้อสีขาวมากขึ้น ใช้ตัวไหนดี
สามารถใช้ Leciplex หรือ Bacomsoft ในการเพิ่มความขาว

Q
A

อยากรสให้ขนมปังไม่ยุบตัวง่ายหลังจากอบ ควรใช้ตัวไหนดี
สามารถใช้สารเสริม F

Q
A

อยากรสให้ขนมปังมีขนาดใหญ่ขึ้น ควรใช้ตัวไหนดี
สามารถใช้สารเสริม F ได้



FAQ : คำถามที่พบบ่อย

สารกันเสีย

Q
A

สารกันเสียมีทั้งหมดกี่ตัว ตัวไหนเหมาะสมกับอะไรบ้าง
มีกั้งหมด 5 ตัว แบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือ

กลุ่มขนมที่ขึ้นฟูด้วย ยีสต์

- แคลเซียมไพรพิโอเบต ถูก
- แคลเซียมไพรพิโอเบต - 2000 (ราคาย่อมเยา)
- แคลเซียมโปรดเบค (เป็นเนื้อเกลิด)

กลุ่มขนมที่ขึ้นฟูด้วย ไข่

- โซเดียมไพรพิโอเบต ถูก
- โซเดียมไพรพิโอเบต - 2000 (ราคาย่อมเยา)

Q
A

สามารถยืดอายุได้นานเท่าใด

การยืดอายุของผลิตภัณฑ์ขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ปริมาณ การใช้สารกันเสีย สูตรส่วนผสม สภาพแวดล้อมในการเก็บรักษา โดยปกติถ้าอยู่ในสภาพที่เหมาะสมจะยืดอายุได้ประมาณ 20 วัน

ถึงแม้การใส่สารกันเสียในปริมาณมาก จะสามารถยืดอายุได้นานขึ้น แต่จะส่งผลต่อสชาติของขนม

ติดต่อเรา



034 441 632



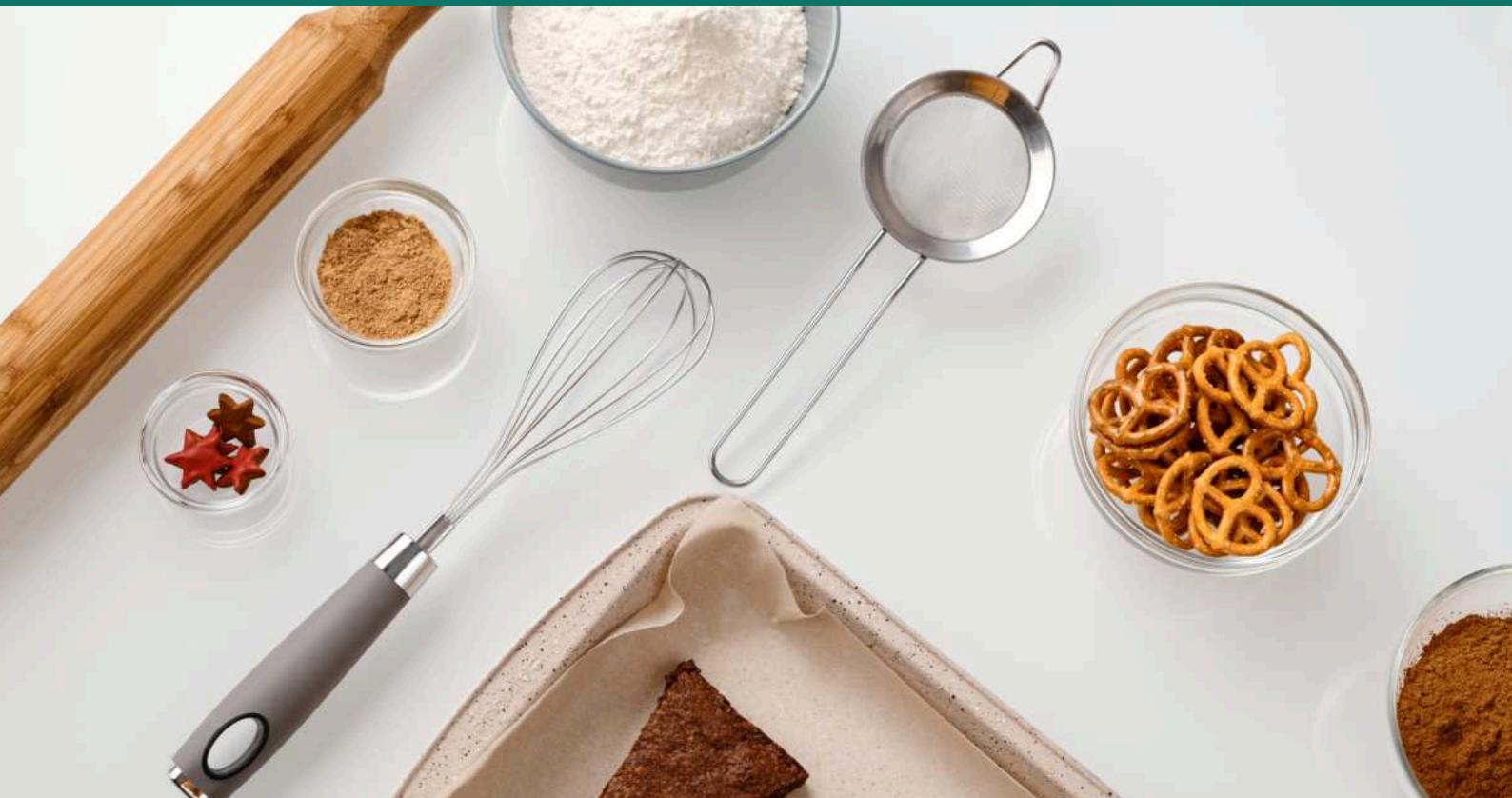
market@amb.co.th



@americanbaker



63/24, 63/36 หมู่ที่ 1,
ตำบลบางน้ำจืด อำเภอเมือง
สมุทรสาคร สมุทรสาคร
74000



Product Catalog



www.americanbaker.co.th

“Enhancing Every Batch,
Empowering Every Baker”



Our Company



About us

American Baker Co., Ltd was established in 1989 in Thailand. We are a manufacturer and importer of bakery additives such as emulsifiers and bread improvers for bread, cakes and other bakery products.

With more than 35 years of experiences, we have been developing new products to satisfy the needs of our customers in bakery industry in all range from small scale to large companies.

Our manufacturing process conforms to the standards of GMP in every steps from sourcing raw materials to getting final products. We also have Thai FDA and Halal standards certifications.



Table of Contents



What is bakery additives?	4
Emulsifier	5
• For cakes	7
• For cake with higher fat content & cookies	14
Emulsifier and stabilizer for ice cream	16
Baking powder	19
Bread improver	25
• For softness	27
• For volume and fineness	31
Preservatives	37
• For bread leavening by yeast	39
• For cakes, chiffon, cake roll that leavening by eggs	42
Product comparison chart	45
Frequently asked questions and etc.	48



What is Bakery additives?

Bakery additives are substances that are widely used in baking, especially in bakery industry, to ease the process of baking and to enhance overall quality of baked goods in every aspect.

Bakery additives are used to enhance texture, volume, structure, and shelf life. It also can help decreasing mixing time and increase mixture stability. Therefore, time cost is reducing and efficiency in baking is increasing from the same amount of resources and in the same amount of time.

Q
A

Is it necessary? Pros of using

Actually, bakery additives are not required in baking. However, if desired outcome from your baked goods is not achieved, want better quality, or large production scale, bakery additives can definitely help to enhance the quality and ease the production process.

Q
A

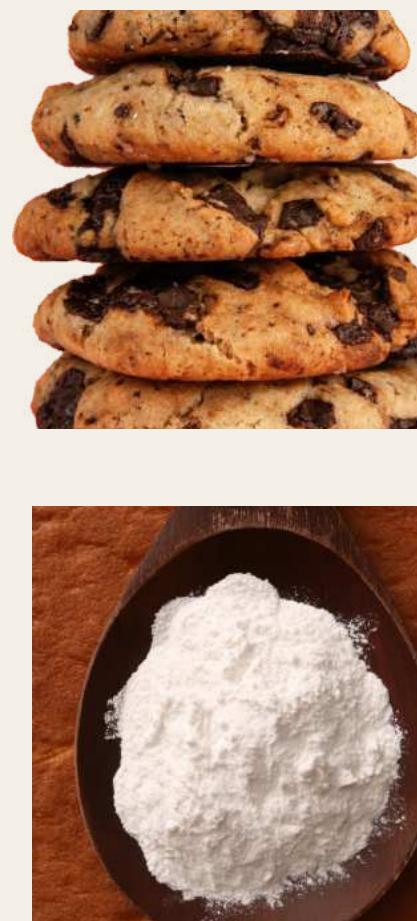
Can you use multiple bakery additives together?

Absolutely yes, multiple additives can be used together to enhance all aspects that you want. For example, you could use product that help with volume together with product that help with texture. (See more on page.)

Q
A

Is it safe to use?

It is safe. We suggest you to use in the recommended amount. Bakery additives from American Baker Co., Ltd. have passed standard certification from Thai FDA.





EMULSIFYING AGENT

our range of

Emulsifying agents

EMULSIFIER : FOR CAKE



SP COM

All-rounded highest quality SP

EMULSIFIER : FOR CAKE



SP DREAM

For Increasing softness and fineness

EMULSIFIER : FOR CAKE



SPECIAL OVEX

For Increasing and prolong moisture

EMULSIFIER : FOR CAKE



SP USA

Alternative for SP COM, cheaper price

EMULSIFIER : FOR CAKE



SP GREEN COM

Same as SP USA but with bigger sizing

EMULSIFIER : FOR CAKE



SP GREEN DREAM

For softness and fineness, cheapest

EMULSIFIER : FOR CAKE



SP STANDARD FOODS

For softness and moisture

EMULSIFIER : FOR HIGH FAT, COOKIES



EC-25

For high fat content product

SP COM



HIGHLIGHTS

- Offer all-rounded highest quality SP especially in terms of volume and mixture stability
 - Less eggs needed in baking, so it helps with cost reduction

HOW TO USE

- 4-6 % of total weight

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	●
Decrease mixing time	●
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	●
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sponge cake • Pound cake • Cupcake • Chiffon • Cake roll / Swiss roll
 - Baked goods that contain eggs

SP DREAM

8 KG



20 KG

HIGHLIGHTS

- Increase fineness and prolong softness

HOW TO USE

- 4-6% of total weight
- Mixing in with butter and sugar

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	●
Decrease mixing time	●
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	●
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sponge cake • Pound cake • Cupcake • Chiffon • Cake roll / Swiss roll
- Baked goods that contain eggs

SPECIAL-OVEX



HIGHLIGHTS

- Helps increase and prolong moisture for baked goods

HOW TO USE

- 4% of total weight
- Mixing in with butter and sugar

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	●
Decrease mixing time	●
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	●
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sponge cake • Pound cake • Cupcake • Chiffon • Cake roll / Swiss roll
- Baked goods that contain eggs

SP USA

500 G



1 KG

HIGHLIGHTS

- Alternative choice for customers who want similar qualification of SP COM but with cheaper pricing
- Ingredients are the same with SP COM, but with different sources making this the second best quality

HOW TO USE

- 4-6% of total weight
- Mixing in with butter and sugar

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	●
Decrease mixing time	●
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	○
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sponge cake • Pound cake • Cupcake • Chiffon • Cake roll / Swiss roll
- Baked goods that contain eggs

SP GREEN COM

8 KG



20 KG

HIGHLIGHTS

- Same as SP USA but offer bigger sizes suitable for industry usage

HOW TO USE

- 4-6% of total weight
- Mixing in with butter and sugar

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	●
Decrease mixing time	●
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	○
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sponge cake • Pound cake • Cupcake • Chiffon • Cake roll / Swiss roll
- Baked goods that contain eggs

SP GREEN DREAM

8 KG



20 KG

HIGHLIGHTS

- Helps to increase fineness and prolong softness
- Offer with the cheapest price in SP category

HOW TO USE

- 4-6% of total weight
- Mixing in with butter and sugar

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	●
Decrease mixing time	●
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	●
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sponge cake • Pound cake • Cupcake • Chiffon • Cake roll / Swiss roll
- Baked goods that contain eggs

SP STANDARD FOODS



20 KG

HIGHLIGHTS

- Emphasize more on softness and increasing moisture of the baked goods

HOW TO USE

- 3-6% of total weight
- Mixing in with butter and sugar

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	●
Decrease mixing time	●
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	○
Increase no. of baked goods	○
Increase shelf life	○
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sponge cake • Pound cake • Cupcake • Chiffon • Cake roll / Swiss roll
- Baked goods that contain eggs

EMULSIFIER : FOR CAKE WITH HIGHER FAT CONTENT & COOKIES

EC-25

450 G



18 KG

HIGHLIGHTS

- Cream texture
- Emphasize on increasing softness and moisture
- Suitable for higher fat content cake and cookies

HOW TO USE

- 1% of total weight
- Mixing in with butter and sugar

SHELF LIFE

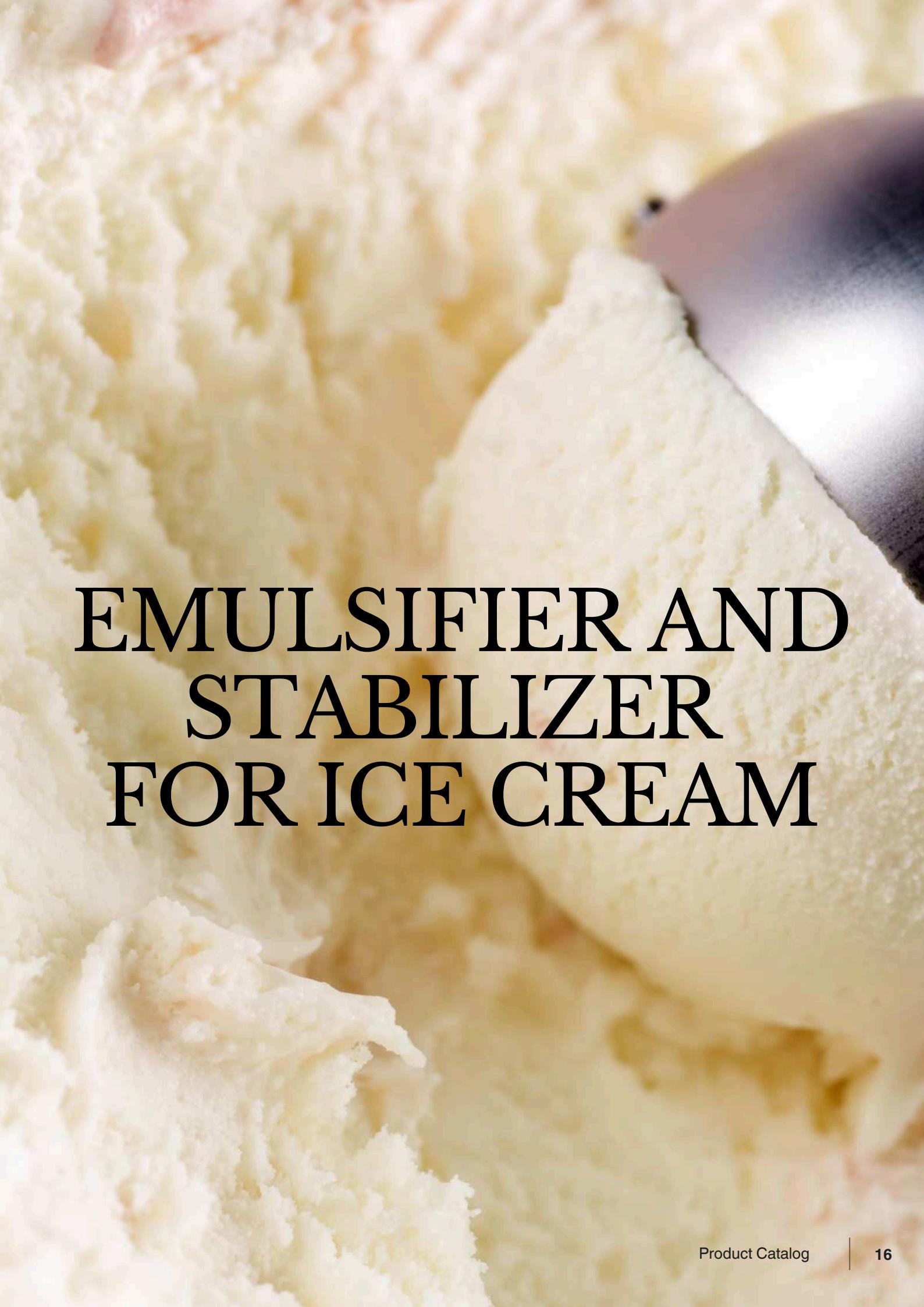
- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	●
Decrease mixing time	●
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	○
Increase no. of baked goods	○
Increase shelf life	●
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Buttercake • Cake with higher fat content • Cookies

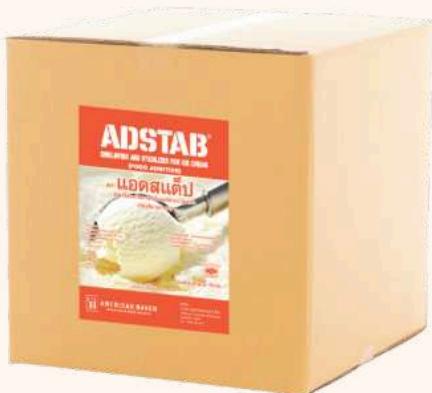


EMULSIFIER AND STABILIZER FOR ICE CREAM

our range of

Emulsifier and stabilizer *for ice cream*

EMULSIFIER FOR ICE CREAM



ADSTAB

For decreasing and postpone crystallization

ADSTAB



25 KG

HIGHLIGHTS

- Decrease and postpone the crystallization in ice cream

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	●
Decrease mixing time	○
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	○
Increase fineness	○
Increase volume	-
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	○
Better structure	○

HOW TO USE

- 0.3-0.5 % of total weight
- Mixing in with dry ingredients

SHELF LIFE

- 12 months

SUITABLE FOR

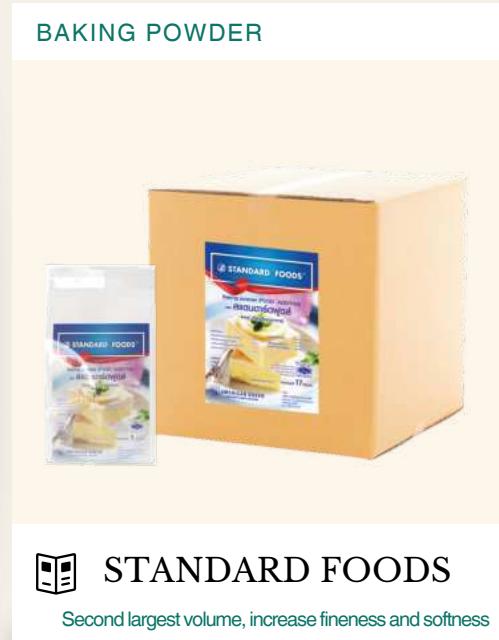
- Ice cream • Soft serve • Sherbet



BAKING POWDER

our range of

Baking powder



RED INDIAN



1 KG

17 KG

HIGHLIGHTS

- Ability to increase largest volume of baked goods in baking powder category

HOW TO USE

- 2-5 % of total flour weight
- Sift together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	-
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Cake
- Cake roll/ Swiss roll
- Cookies
- Donut
- Deep fried dough stick (Patongko)

STANDARD FOODS



1 KG

17 KG

HIGHLIGHTS

- Ability to increase second largest volume of baked goods in baking powder category
- Increase fineness and softness

HOW TO USE

- 2-5 % of total flour weight
- Sift together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	-
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Cake • Cake roll/ Swiss roll • Cookies • Donut
- Deep fried dough stick (Patongko)

BEST FRIEND



17 KG

HIGHLIGHTS

- Increase volume of backed goods
- Cheapest pricing in baking powder category
- Only for export

HOW TO USE

- 2-5 % of total flour weight
- Sift together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	-
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Cake • Cake roll/ Swiss roll • Cookies • Donut
- Deep fried dough stick (Patongko)

ໃຊ້ ໄມໃຊ້





BREAD IMPROVER

our range of

Bread improver

BREAD IMPROVER : FOR SOFTNESS



FASTEM-500

Decrease mixing time, better dough handling

BREAD IMPROVER : FOR SOFTNESS



BACOMSOFT

Increasing softness, cream texture

BREAD IMPROVER : FOR SOFTNESS



APEX

Increasing softness, dough handling

BREAD IMPROVER : FOR SOFTNESS



LECIPLEX

Increase whiteness

BREAD IMPROVER : FINENESS, VOLUME



FASTEM

Increase volume, fineness

BREAD IMPROVER : FINENESS, VOLUME



INSTANT DOUGH

Increase volume, fineness. Second best after FASTEM

BREAD IMPROVER : FINENESS, VOLUME



F

Increase dough stability before baking

BREAD IMPROVER : FINENESS, VOLUME



F (BLUE LABEL)

Increase fineness

BREAD IMPROVER : FINENESS, VOLUME



SUPER DOUGH

Increase fineness, for export only

FASTEM-500



10 KG

HIGHLIGHTS

- Decrease mixing time
- Increase dough handling

HOW TO USE

- 0.5-1 % of total flour weight
- Add together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	●
Increase dough stability	○
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	●
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	-
Increase volume	-
Increase no. of baked goods	-
Increase shelf life	-
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sandwich bread • Bread roll • Sweet bread • Open top bread & etc.

BACOMSOFT



500 G

5 KG

19 KG

HIGHLIGHTS

- Emphasize on increasing softness
- Cream texture to lessen the spreadability of flour

HOW TO USE

- 0.5-1 % of total flour weight
- Add together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	●
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	●
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	-
Increase no. of baked goods	-
Increase shelf life	-
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sandwich bread • Bread roll • Sweet bread • Open top bread
- Yeast donut • Steamed bun & etc

ANPEX



500 G

1 KG

10 KG

HIGHLIGHTS

- Emphasize on increasing softness
- Increase dough handling

PROPERTIES

Increase dough handling	●
Increase dough stability	○
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	○
Increase volume	-
Increase no. of baked goods	-
Increase shelf life	-
Better structure	●

HOW TO USE

- 0.5-1 % of total flour weight
- Add together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

SUITABLE FOR

- Sandwich bread • Bread roll • Sweet bread • Open top bread
- Yeast donut • Steamed bun & etc

LECIPLEX



1 KG

10 KG

HIGHLIGHTS

- Increase whiteness of baked goods

PROPERTIES

Increase dough handling	•
Increase dough stability	◐
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	•
Increase fineness	◐
Increase volume	-
Increase no. of baked goods	-
Increase shelf life	-
Better structure	◐

HOW TO USE

- 0.5-1 % of total flour weight
- Add together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

SUITABLE FOR

- Sandwich bread • Bread roll • Sweet bread • Open top bread
- Yeast donut • Steamed bun & etc

FASTEM



1 KG

10 KG

HIGHLIGHTS

- Increase volume and fineness of baked goods

PROPERTIES

Increase dough handling	●
Increase dough stability	●
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	-
Better structure	●

HOW TO USE

- 0.5-1 % of total flour weight
- Add together with flour

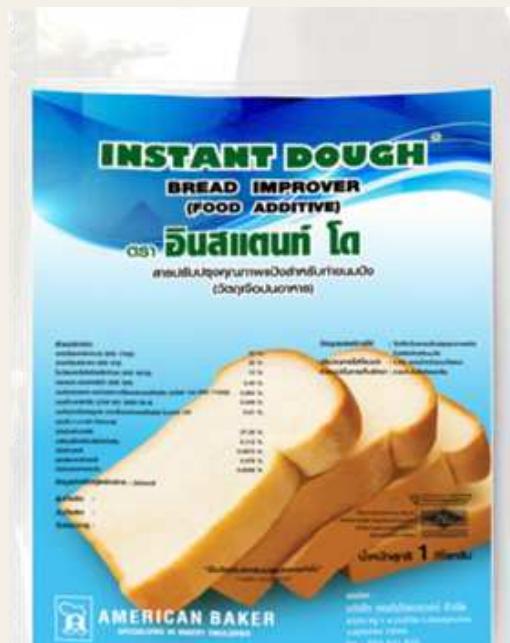
SHELF LIFE

- 12 months

SUITABLE FOR

- Sandwich bread • Bread roll • Sweet bread • Open top bread & etc.

INSTANT DOUGH



1 KG

HIGHLIGHTS

- Emphasize on increasing volume and fineness for breads?
- Product performance is second best after Fastem as the raw materials come from different sources

HOW TO USE

- 0.5-1 % of total flour weight
- Add together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	●
Increase dough stability	●
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	-
Better structure	●

SUITABLE FOR

- Sandwich bread • Bread roll • Sweet bread • Open top bread & etc.

F



1 KG



10 KG

HIGHLIGHTS

- Increase dough stability, so it is not collapse during the waiting period before baking

HOW TO USE

- 0.3-0.5% of total flour weight
- Add together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

SUITABLE FOR

- Sandwich bread • Bread roll • Sweet bread • Open top bread & etc.

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	•
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	•
Increase fineness	•
Increase volume	•
Increase no. of baked goods	•
Increase shelf life	-
Better structure	-

F (BLUE LABEL)



1 KG



10 KG

HIGHLIGHTS

- Increase fineness of baked goods

HOW TO USE

- 0.2-0.5% of total flour weight
- Add together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

SUITABLE FOR

- Sandwich bread • Bread roll • Sweet bread • Open top bread & etc.

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	●
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	-
Better structure	-

SUPER DOUGH



10 KG

HIGHLIGHTS

- Increase fineness of baked goods
- For export only

HOW TO USE

- 0.2-0.5% of total flour weight
- Add together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	●
Increase & prolong softness	●
Increase fineness	●
Increase volume	●
Increase no. of baked goods	●
Increase shelf life	-
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sandwich bread • Bread roll • Sweet bread • Open top bread & etc.

PRESERVATIVES



our range of

Preservatives

PRESERVATIVES : YEAST LEAVENING BREAD



 **CALCIUM PROPIONATE
(DUCOA)** For yeast product

PRESERVATIVES : YEAST LEAVENING BREAD



 **CALCIUM PROBAKE**
For yeast product, granular form

PRESERVATIVES : YEAST LEAVENING BREAD



 **CALCIUM PROPIONATE
-2000** For yeast product, cheaper
alternative

PRESERVATIVES : EGG LEAVENING PRODUCT



 **SODIUM PROPIONATE
(DUCOA)** For egg product

PRESERVATIVES : EGG LEAVENING PRODUCT



 **SODIUM PROPIONATE
-2000** For egg product, cheaper
alternative

CALCIUM PROPIONATE (DUCOA)



1 KG

25 KG

HIGHLIGHTS

- Prevent the growth of fungi and prolong shelf-life for bread leavening by yeast

HOW TO USE

- 0.2 - 0.3 % of total food weight or 0.1 - 0.4 % of total flour weight
- Add together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	-
Increase fineness	-
Increase volume	-
Increase no. of baked goods	-
Increase shelf life	●
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sandwich bread • Bread roll • Sweet bread • Open top bread
- Yeast donut • Steamed bun & etc

CALCIUM PROPIONATE (PROBAKE)



1 KG

25 KG

HIGHLIGHTS

- Prevent the growth of fungi and prolong shelf-life
- Granular form to lessen the spreadability

HOW TO USE

- 0.2 - 0.3 % of total food weight or 0.1 - 0.4 % of total flour weight
- Add together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	-
Increase fineness	-
Increase volume	-
Increase no. of baked goods	-
Increase shelf life	●
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sandwich bread • Bread roll • Sweet bread • Open top bread
- Yeast donut • Steamed bun & etc

CALCIUM PROPIONATE-2000

**1 KG****25 KG**

HIGHLIGHTS

- Prevent the growth of fungi and prolong shelf-life
- Cheaper alternative because of different source of raw materials

HOW TO USE

- 0.2 - 0.3 % of total food weight or 0.1 - 0.4 % of total flour weight
- Add together with flour

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	-
Increase fineness	-
Increase volume	-
Increase no. of baked goods	-
Increase shelf life	●
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sandwich bread • Bread roll • Sweet bread • Open top bread
- Yeast donut • Steamed bun & etc

SODIUM PROPIONATE (DUCOA)



1 KG

25 KG

HIGHLIGHTS

- Prevent the growth of fungi in cakes and products that contain eggs such as noodle

HOW TO USE

- 0.2 - 0.3 % of total food weight or 0.1 - 0.4 % of total flour weight
- Sift with flour

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	-
Increase fineness	-
Increase volume	-
Increase no. of baked goods	-
Increase shelf life	●
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sponge cake • Pound cake • Cupcake • Chiffon
- Cake roll/Swiss roll • Baked goods that contain eggs

SODIUM PROPIONATE-2000



HIGHLIGHTS

- Prevent the growth of fungi in cakes and products that contain eggs such as noodle
- Cheaper alternative because of different source of raw materials

HOW TO USE

- 0.2 - 0.3 % of total food weight or 0.1 - 0.4 % of total flour weight
- Sift with flour

SHELF LIFE

- 12 months

PROPERTIES

Increase dough handling	-
Increase dough stability	-
Increase mixture stability	-
Decrease mixing time	-
Decrease proofing time	-
Increase & prolong softness	-
Increase fineness	-
Increase volume	-
Increase no. of baked goods	-
Increase shelf life	●
Better structure	-

SUITABLE FOR

- Sponge cake • Pound cake • Cupcake • Chiffon
- Cake roll/Swiss roll • Baked goods that contain eggs

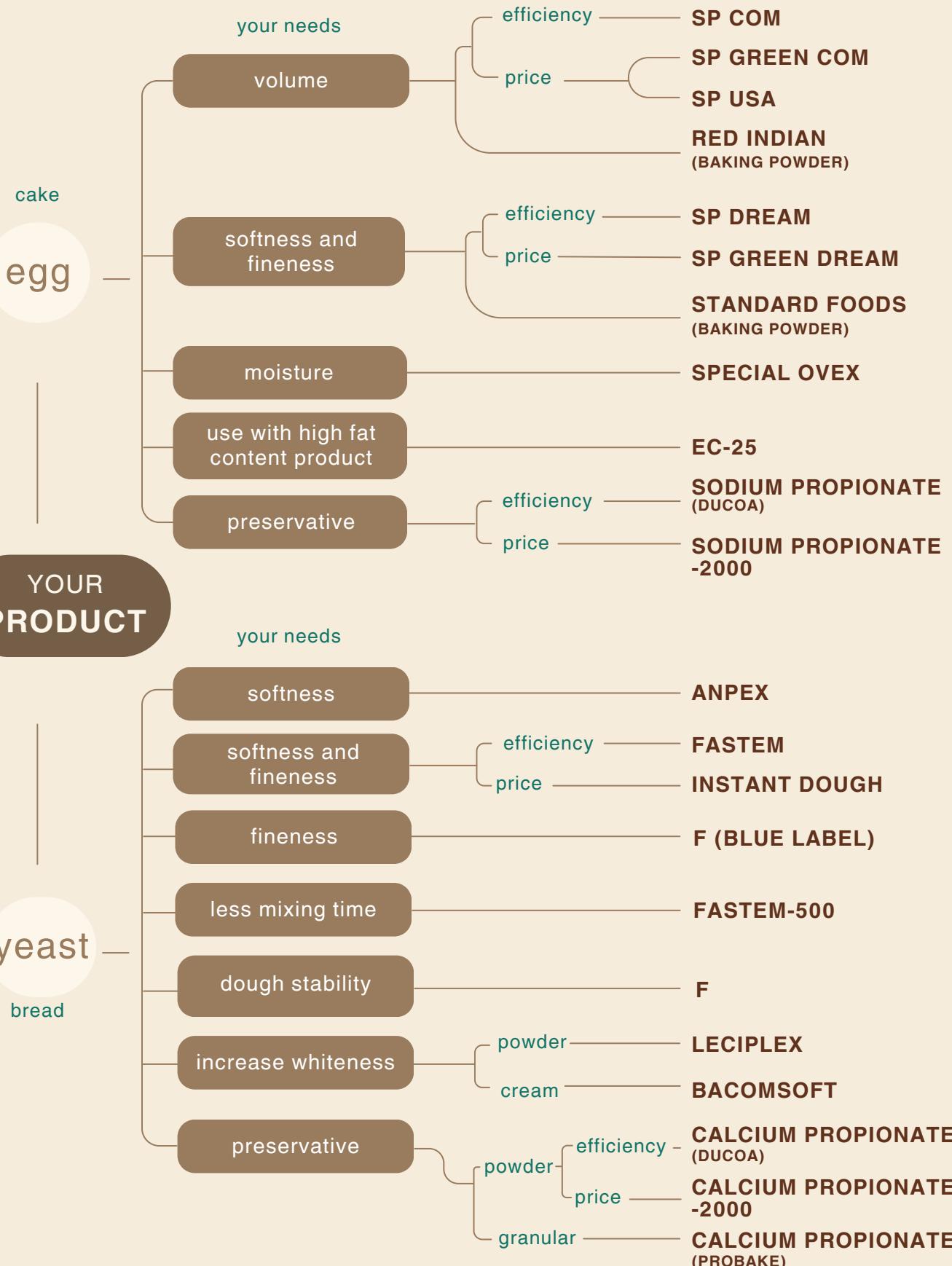


our products

Comparison Chart

Categories	Sub-categories	Products	Properties									
			Before baking					After baking				
			Increase dough handling	Increase dough stability	Increase mixture stability	Decrease mixing time	Decrease proofing time	Increase softness	Increase fineness	Increase volume	Increase no. of baked goods	Increase shelf life
Emulsifying agent	Emulsifying agent for cake with higher fat content & cookies	EC-25			●	●		●	●	●	●	●
		Special-ovex		●	●			●	●	●	●	●
		SP (com)		●	●			●	●	●	●	●
		SP (dream)		●	●			●	●	●	●	●
		SP (america)		●	●			●	●	●	●	●
		SP-Green (com)		●	●			●	●	●	●	●
		SP-Green (dream)		●	●			●	●	●	●	●
		SP Standard foods		●	●			●	●	●	●	●
Emulsifier and stabilizer for ice cream	Emulsifier and stabilizer for ice cream	Adstab		●	●			●	●	●	●	●
Baking powder	Baking powder	Baking powder (Red Indian)						●	●	●	●	●
		Baking powder (Standard foods)						●	●	●	●	●
		Baking powder (Best Friend)						●	●	●	●	●
Bread improver	Increase and maintain softness	Fastem-500	●	●	●	●	●	●	●	●		
		Bacomsoft	●		●			●	●	●		
		Anpex	●	●				●	●	●		●
		Leciplex	●	●				●	●			●
		Fastem	●	●				●	●	●	●	●
		Instant dough	●	●				●	●	●	●	●
		F		●				●	●	●	●	
		F (Blue label)						●	●	●	●	●
	Increase volume and fineness	Super Dough						●	●	●	●	●
Preservative											●	
Suitable for Breads that leavening by yeast	Calcium propionate (Ducoa)										●	
	Calcium propionate (Probake)										●	
	Calcium propionate-2000										●	
Suitable for Cakes, Chiffon, Cake roll that leavening by eggs	Sodium propionate (Ducoa)										●	
	Sodium propionate-2000										●	

BEST PICKS FOR YOUR NEEDS



OUR PRODUCTS FOR YOUR SPECIFIC PRODUCTS

Cake

- SP
- Baking powder
- Sodium propionate

Bread

- BACOMSOFT
- ANPEX
- Leciplex
- Fastem-500
- Fastem
- Instant dough
- F
- Calcium propionate

Cookie

- EC-25
- Baking powder
- Sodium propionate

Pie

- ANPEX
- Calcium propionate

Steamed bun

- BACOMSOFT
- Baking powder

Donut Cake

- SP
- Baking powder
- Sodium propionate

Chinese pastry

- Sodium propionate

Wonton pastry

- Sodium propionate

Donut Yeast

- ANPEX
- Leciplex
- Fastem
- Instant dough

Dry pet food

- Calcium propionate

Egg noodles

- Sodium propionate



FAQ : FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

EMULSIFIER : FOR CAKES

Q
A

What is the best quality SP? Which one is the cheapest?

The best all-rounded quality is SP COM. SP USA is the cheapest in the range.

Q
A

The difference between SP COM and SP USA?

Even though the ingredient list is the same, we have formulated with different sources of material as a cheaper alternative (the quality is a little different.)

Q
A

How to tell if SP has gone bad?

White surface will appear on the top of SP. The quality would drop significantly, so we recommend to stop using.

Q
A

Do you need to refrigerate SP after opening?

You don't need to refrigerate. SP can be stored in room temperature.

Q
A

Do you need to use SP with Baking Powder?

Yes, these two products have different role. Baking Powder adds air, while SP helps thickening the mixture and keeping from escaping out.



FAQ : FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

BAKING POWDER

Q
A

Why do you need to use Double Acting Baking Powder

Using Double Acting Baking powder allows you to rest the mixture longer before going in the oven, unlike Single Acting that should go into oven right after the mixture is done.

Q
A

Difference between Baking powder and Baking soda ?

Both can increase volume but Baking powder will also increase softness and fineness.

Q
A

How to tell if Baking powder has gone bad?

You can test by adding Baking powder into water, if it's producing gas bubble, then it's okay to use.

Q
A

Storage direction recommended for Baking powder

Keep in lid closed container. Store in dry cool place away from high moisture environment.

Q
A

What would happen if you add too much Baking powder?

Baked goods will have too much air pockets making the texture more spongey and porous and the smell of Baking powder could become stronger.



FAQ : FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

BAKING POWDER

Q

How to fix when you use SP and the texture of your baked goods become lumpy?

A

The amount of SP added might be too much. SP has properties of making the mixture thicken in shorter time, so other ingredients might be mixing well yet causing lumpy texture. You can fix by reducing the amount of SP and increase mixing time for a few minutes.



FAQ : FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

BREAD IMPROVER

Q
A

Which product should I use if I want to increase softness of the bread?

We recommend Anpex or Leciplex or Bacomsoft to increase softness.

Q
A

Which product should I use if I want the color of the bread to be whiter?

We recommend Leciplex or Bacomsoft

Q
A

Which product should I use to get better structure and not collapse after baking?

We recommend using F.

Q
A

Which product should I use to get bigger volume?

We recommend using F Blue.



FAQ : FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

PRESERVATIVES

Q
A

How many preservatives do we have? What are the difference?

We have 5 preservatives in our range which divided into two categories.

1. For bakery that is leavening by yeast.

- Calcium propionate (Ducoa)
- Calcium propionate - 2000 : cheaper pricing
- Calcium PROPIONATE (Probake) : granular form

2. For bakery that is leavening by egg.

- Sodium propionate (Ducoa)
- Sodium propionate - 2000 : cheaper pricing

Q
A

How long the preservatives can prolong shelf-life?

It depends on many factors such as the amount of preservatives used, the bakery recipe, storage conditions. Normally, if baked goods are stored in good conditions, the shelf-life will be prolonged by 20 days.

Adding high amount of preservatives allows longer shelf-life, but we don't recommend doing that because it will affect the flavor and might be harmful for consuming.

Contact Us



034 441 632



market@amb.co.th



@americanbaker



63/24, 63/36, Moo 1,
Tambon Bang Nam Chuet,
Amphoe Mueang Samut
Sakhon, Samut Sakhon,
74000, Thailand.

