



Technical Information

水不溶性カルボキシメチルセルロースナトリウム サンローズ® SLDシリーズ ～食パン（中種法） 老化防止～

「サンローズSLD」は、セルロースを極めて軽度カルボキシメチル化することにより、粉末セルロースとCMCの物性を兼ね備えた超低置換CMCです。カルボキシメチル化されたセルロース部分が吸水・膨潤（水不溶性のためゲル状化）し、食パンの柔らかさを持続することが可能となります。

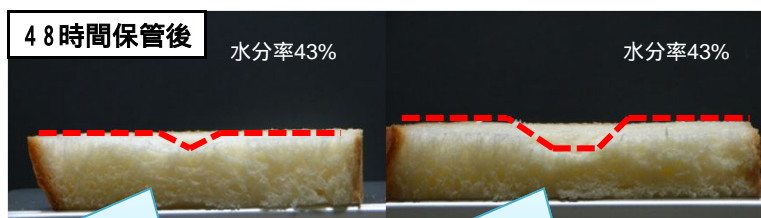
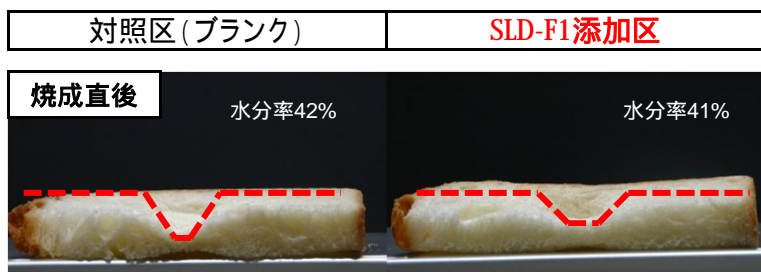
配合

原料名		対照区 (ブランク)	SLD-F1 添加区
中種	小麦粉	70.00%	70.00%
	イースト	2.00%	2.00%
	品質改良剤	0.20%	0.20%
	食塩	0.20%	0.20%
	乳化剤	0.20%	0.20%
	水	40.00%	40.00%
本捏	小麦粉	30.00%	30.00%
	上白糖	6.30%	6.32%
	食塩	1.90%	1.90%
	脱脂粉乳	2.00%	2.00%
	ショートニング	6.00%	6.00%
	SLD-F1	-	1.00%
	水	30.00%	30.00%

製造工程

中種	ミキシング: L2MH1.5
	捏ねあげ温度: 24
	中種発酵: 4時間 (温度: 28 湿度75%)
	中種終点温度: 29
本捏	ミキシング 対照区: L3MH3H8↓(油脂) L2MH3H4 SLD-F1添加区: L3MH3H4.5↓(油脂) L2MH3H5
	捏ねあげ温度: 27
	フロアタイム: 20分
	分割: 235g
	ベンチタイム: 20分
	成型: 丸め
	ホイロ: 約70分 (温度35 湿度85%)
	焼成: 170 25分 (コンベクションオープン)

試験（標準分銅200gを1分間静置後、除去）



パンが固くなっている為、
焼成直後とは異なり凹みが
無くなる。

柔らかさが継続されているので、
焼成直後と変わらず凹
みが残る。

SLD-F1を添加することにより焼成したパン生地の**柔らかさを持続**。経時変化に強い**パン**の生産を実現します。

お問い合わせは

日本製紙株式会社 ケミカル事業本部

第二営業部 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台4番6号 御茶ノ水ソラシティ Tel: 03-6665-5900 Fax: 03-6665-5950

関西営業部 〒541-0047 大阪府中央区今橋2-3-16 MID今橋ビル6F

Tel: 06-6228-6300 Fax: 06-6228-6303