



## 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）多加水における生地安定性～

「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、水分を保持します。その為、多加水処方でもパンを生産しても生地に緩みが出ず、通常品と変わらない品質・作業性で生産することができます。

### 試験

| 原料名 |         | ブランク   | 多加水<br>SLD-F1添加 |
|-----|---------|--------|-----------------|
| 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      | 1.80%  | 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       | 22.00% | 30.00%          |

### ・試験方法

中種生地の仕込み～発酵を行う。  
 ミキシング:L2H1.5 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  
 発酵させた中種生地、原料を用いて本捏ミキシングを行う。  
 対照区  
 L3MH3H8↓(油脂)L2MH3H4  
 SLD-F1添加区  
 L3MH3H5↓(油脂)L2MH3H5.5  
 フロアタイム(20分)をとり、所定重量に分割する。  
 ベンチタイム(20分)をとり、丸め成型を実施する。  
 成型後、60分発酵(温度28、湿度75%)後の生地の状態を撮影。比較を行った。

### 試験結果



SLD-F1を添加することにより多加水の配合においても、生地に緩みを出さず、ブランクと変わらない品質・作業性で生産することができます。

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