



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 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