



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）加水量増配～









「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で水分保持に優れた特長を有します。製パン性において可能となる加水と生産性・品質のバランスについて検討を行いました。

配合

原料名		blank	SLD-F1 添加	SLD-F1 添加	SLD-F1 添加
中種	小麦粉	70.00%	70.00%	70.00%	70.00%
	イースト	2.00%	2.00%	2.00%	2.00%
	品質改良剤	0.20%	0.20%	0.20%	0.20%
	食塩	0.20%	0.20%	0.20%	0.20%
	乳化剤	0.20%	0.20%	0.20%	0.20%
	水	40.00%	40.00%	40.00%	40.00%
本捏	小麦粉	30.00%	30.00%	30.00%	30.00%
	上白糖	6.30%	6.32%	6.46%	6.60%
	食塩	1.80%	1.90%	1.94%	1.98%
	脱脂粉乳	2.00%	2.00%	2.00%	2.00%
	ショートニング	6.00%	6.00%	6.00%	6.00%
	SLD-F1	-	1.00%	1.00%	1.00%
	水	22.00%	30.00%	34.00%	38.00%
	上乗せ加水量		8.00%	12.00%	16.00%
作業性	良	良	可	不可	

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 (blank): L3MH3H8↓ (油脂) L2MH3H4
	SLD-F1添加区: L3MH3H4.5↓ (油脂) L2MH3H5
	SLD-F1添加区: L3MH3H8↓ (油脂) L2MH3H5.5
	SLD-F1添加区: L3MH2H12↓ (油脂) L2MH3H4
	捏ねあげ温度: 27
	フロアタイム: 20分
	分割
ベンチタイム: 20分	
成型: 丸め	

	blank	SLD-F1添加	SLD-F1添加	SLD-F1添加
分割 成型直後				
	幅 10.5cm x 11.5cm	幅 10cm x 11.5cm	幅 11.5cm x 12cm	幅 12.5cm x 12.5cm
発酵 60分後				
	幅 16cm x 17.5cm	幅 15cm x 15.5cm	幅 16cm x 16.5cm	幅 16.5cm x 17.5cm

SLD-F1を**対粉1.0%添加**した場合、加水量と共に生地**のベタツキ・まとまりが悪くなり**、加水量と作業性・品質のバランスを考慮すると**blankからの上乗せ加水量は対粉12.0%が上限である**と考えます。

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