



粉末セルロース KCフロック®

～ハンバーグの歩留まり向上効果～

ハンバーグの歩留まり向上に用いる澱粉などは、食感の悪化を招きます。そこで、食感の悪化を抑え、歩留まり向上効果のあるKCフロックをご提案します。

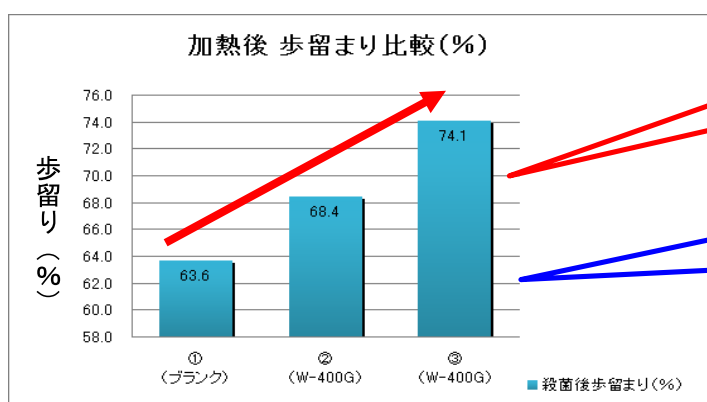


KCフロックは『つなぎ』の代用としての使用も可能です。レシピ調整によっては、アレルギー物質の小麦、卵、乳不使用のハンバーグの作成も可能です！

配合例

材 料 名	配合率(%)			特筆事項 (メーカー名)
	①	②	③	
ミンチ肉	73.00	70.00	68.00	鶏肉 100%
食塩	0.30	0.30	0.30	
ラード	5.00	5.00	5.00	
たまねぎみじんぎり	13.00	13.00	13.00	
きざみほうれん草	5.00	5.00	5.00	
濃口醤油	2.50	2.50	2.50	
砂糖	1.00	1.00	1.00	
ホホワイトペッパー	0.05	0.05	0.05	
ガーリックパウダー	0.10	0.10	0.10	
ナツメグ	0.05	0.05	0.05	
KCフロック(W-400G)	-	3.00	5.00	日本製紙ケミカル株式会社
合 計	100.00	100.00	100.00	
デミグラスソース	20.00	20.00	20.00	焼成後の重量に対し20%充填

KCフロックによる歩留まりの向上効果



KC フロックの持つ、保水、保油効果により歩留まりが上昇！！

KC フロックが油、水を抱え込むことで、よりジューシーでしっかりした味質になります！！

お問い合わせ

日本製紙株式会社 ケミカル事業本部

第二営業部 〒100-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6

TEL 03-6665-5900 (代表)

FAX 03-6665-0360

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

TEL 06-6228-6300

FAX 06-6228-6303

WEB からのお問い合わせは [こちら](#)

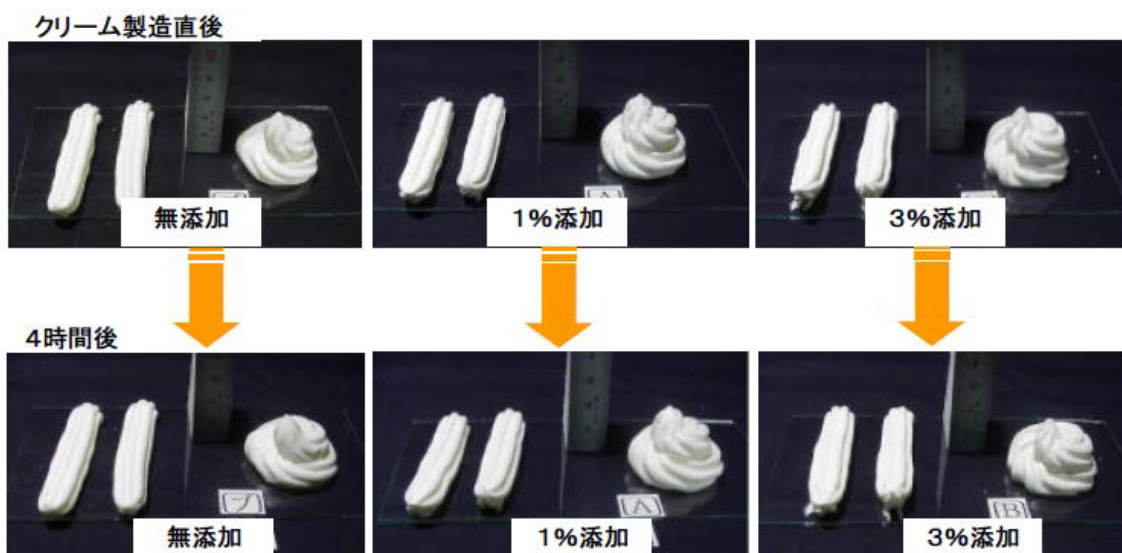


粉末セルロース KCフロック® 《 食品用途 3》クリーム食品への応用

KCフロックをクリーム食品に添加しますと次の効果が期待できます。

1. クリームの**保形性を向上(コシを与えます)**させます。
2. **その形状を安定・維持させる(エッジのシャープさを保ちます)**ことが出来ます
3. 形成したクリーム**気泡のキメを整え、安定化させる**ことが出来ます
4. クリームに**耐熱性を付与**します

【W-400Gのホイップクリームへの応用】



※ホイップクリームの調製

基本処方：市販ホイップクリーム原液(雪印ホイップ純植物性) 200g

砂糖(スズラン印上白糖) 20g

KCフロック W-400G 所定量

市販ホイップクリーム原液にKCフロックを1%、3%添加し、10℃に温調しながらハンドミキサーで20分間攪拌し、ホイップクリームを調製した。

お問い合わせ

日本製紙株式会社 ケミカル事業本部

第二営業部 〒100-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6

TEL 03-6665-5900 (代表) FAX 03-6665-0360

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

TEL 06-6228-6300 FAX 06-6228-6303

WEB からのお問い合わせは [こちら](#)



粉末セルロース KCフロック® 《食品用途 2》 — ドウへの添加効果—

KCフロックをパンのドウに添加することで、以下の効果を得ることが出来ます。

1. ドウのベタつきを抑え、作業性を改善します。

普通のドウは小麦粉100部に対し1~2部加水するとベタつきにより作業性が低下しますが、

KCフロックを2~6部添加したドウは、4~15部加水しても作業性は良好です。

2. 膨らみが良く、キメの細かい組織に仕上がります。

3. ザラつきは全く無く、シットリとした柔らかな食感となります。

4. 添加のための特別な処置は不要です。小麦粉に混ぜてご使用下さい。

推奨銘柄

W-200G : ベタつき防止効果が大きく、製品の膨らみも良好です

W-300G : キメの細かい組織をつくり、ベタつき防止効果も良好です

W-400G : 一層キメの細かい組織をつくります

【処方例】

材料	ブランク処方	例 1	例 2
強力小麦粉	100.0 部	←	←
砂糖	6.0 部	←	←
食塩	2.0 部	←	←
粉乳	2.0 部	←	←
ドライイースト	1.5 部	←	←
ショートニング	6.0 部	←	←
KC フロック	—	2.0 部	5.0 部
水	62.0 部	←	←
加水	—	5.0 部	12.5 部



お問い合わせ

日本製紙株式会社 ケミカル事業本部

第二営業部 〒100-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6

TEL 03-6665-5900 (代表) FAX 03-6665-0360

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

TEL 06-6228-6300 FAX 06-6228-6303

WEB からのお問い合わせは [こちら](#)



粉末セルロース、CMC、酵素処理ステビア

～菓子パン：カロリーカット効果～

弊社の粉末セルロース、CMC、酵素処理ステビアを使用する事により、従来の菓子パンと比較して味、食感に遜色がないカロリーの少ない菓子パンの提供が可能になります。

●配合例及び工程条件 (①従来の菓子パン ②低カロリー菓子パン)

〔配合〕	①	②	〔工程条件〕			
	%	%				
強力粉	100	100	ミキシング	①	LL:3分 LH:2分 HL:4分 油脂投入	
イースト	3	3		②	LL:3分 LH:1分 HL:2分 油脂投入	
上白糖	25	10		①	LL:3分 LH:3分 HL:6分 油脂投入	
脱脂粉乳	4	4		②	LL:3分 LH:1分 HL:3分	
正味卵	10	10		捏上温度	28℃	
マーガリン	10	10		フロア	28℃ 75% 60分	
食塩	1	1	成形	生地重量: 70g		
品質改良剤	0.1	0.1		ロール成形 (VMライン)		
乳化剤	0.3	0.3				
水	50	102	ホイロ	38℃ 75% 60分		
SKスイート GRA	—	0.1		①	上火: 220℃	7分
KCフロック W-200G	—	7	焼成		下火: 190℃	
SLD-F1	—	4.3	[固定釜]	②	上火: 230℃	11分
Total	203.4	251.8			下火: 190℃	
カロリー (生地100g当たり)	280.4kcal	203.7kcal				
①に対するカロリーカット	—	27.0%				

●KCフロックW-200G (粉末セルロース)

カロリーゼロの食品素材。食物繊維含量95%以上。吸水剤 (保水剤) としての効果もあり、パン製造過程で加水が可能です。

●SLD-F1 (CMC)

高吸水剤 (保水剤) としての効果があり、パン製造過程で加水できる事と出来上がりの食感にしっかりと感が出てきます。

●SKスイートGRA (酵素処理ステビア)

味質改良タイプのステビア甘味料。より砂糖に近い味質です。砂糖のおよそ200倍の甘味があり、カロリー低減に寄与します。処方では上白糖を一部減らし、代わりにSKスイートGRAを添加しております。



通常のパンと比較してカロリー27%カット!

お問い合わせ

日本製紙株式会社 ケミカル事業本部

第二営業部 〒100-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6

TEL 03-6665-5900 (代表) FAX 03-6665-0360

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

TEL 06-6228-6300

FAX 06-6228-6303

WEBからのお問い合わせは [こちら](#)



粉末セルロースKCフロック® 《食品用途 1》

— ケーキドーナツへの添加効果—

KCフロックをケーキドーナツに添加することで、以下の効果を得ることが出来ます。

1. 仕上がり形状が良好となり、内層の気泡のキメが整えられます。
2. KCフロック1%添加毎に約10%の吸油量の減少が見込めます。
3. 仕上がり後も硬くならず、しっとりとした食感を維持します。
4. KCフロックを予め水に分散させてから添加しますと、吸油量も少なく、且つ、しっかりした食感が維持できます。

推奨銘柄：W-200G、W-300G

【テスト処方】

材料	ブランク処方	テスト処方1,2
薄力粉	80.0部	←
強力粉	20.0部	←
上白糖	40.0部	←
全卵	30.0部	←
食塩	0.3部	←
脱脂粉乳	2.0部	←
膨張材	3.0部	←
ショートニング	5.0部	←
KCフロックW-200G	—	3.0部
水	43.0部	40.0部

テスト1：KCフロックを粉末のまま添加

テスト2：KCフロックを予め水に分散させ添加

評価方法

しっとり感：パネラー14 人による官能評価

(1：パサツク～5：しっとり良好)

食感・外観：パネラー14 人による官能評価

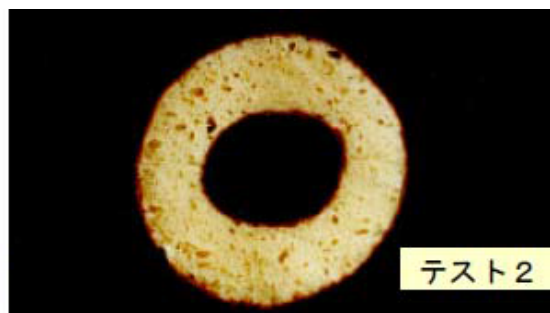
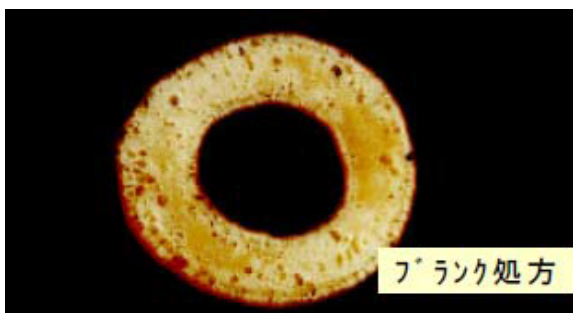
(×：ブランクより劣る～◎：優れる)

吸油量：差分法

(フライ油の減少量/ドーナツの個数)

【評価結果】

	しっとり感	食感	外観	吸油量(g/個)	油分減少率(%)
ブランク処方	3	○	○	7.5	—
テスト1	4	△	◎	5.8	22.6
テスト2	5	○	◎	5.4	28



※ 生地作製時の注意点

KC フロックを2%以上添加しますと、生地が硬くなり扱いにくくなる場合があります。この場合、配合する水の量を調整するか小麦粉を添加する前に予めKC フロックを水に分散させてから添加することで改善出来ます。

お問い合わせ

日本製紙株式会社 ケミカル事業本部

第二営業部 〒100-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6

TEL 03-6665-5900 (代表) FAX 03-6665-0360

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

TEL 06-6228-6300 FAX 06-6228-6303

WEB からのお問い合わせは [こちら](#)



粉末セルロース KCフロック® 《錠剤賦型剤用途》 — 錠剤の賦型剤としての利用 —

KCフロックは流動性、圧縮性に優れ、結合剤及び水不溶性の崩壊剤として、結晶セルロースと同様に錠剤型食品の製造に使用することができます。

KCフロックの特徴

優れた圧縮成形性を発揮

⇒ 錠剤に適切な硬度を与え、摩損率を低減させる

圧縮成形性と崩壊性のバランスに優れる

⇒ KCフロック特有の棒状粒子が空隙を形成、
打圧によって崩壊性のコントロールが可能



【処方例】

処方(重量部)	A	B	C
ビタミンC	30	30	30
乳糖	38	38	38
KCフロック W-400G	30		
W-200G		30	
結晶セルロース(D ₅₀ =50 μm)			30
ステアリン酸Mg	2	2	2

※条件: 直径8mm、200mg錠、打錠圧1.0ton、25rpm

結果

混合末:安息角	(°)	34	39	34
見掛け比重	(g/cc)	0.6	0.49	0.61
流動性		○	△	○
製剤:重量	(mg)	200	200	200
厚さ	(mm)	3.82	3.8	3.78
硬度	(kg/cm ²)	5.7	6.8	5.3
崩壊試験	(sec)	10~20	20~35	10~20

KCフロック W-400Gは、一般的な結晶セルロースと同様に錠剤賦型剤として利用できます。
また、W-200Gは、錠剤に強度を付与させることができます。

お問い合わせ

日本製紙株式会社 ケミカル事業本部

第二営業部 〒100-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6

TEL 03-6665-5900 (代表) FAX 03-6665-0360

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

TEL 06-6228-6300 FAX 06-6228-6303

WEB からのお問い合わせは [こちら](#)