



Technical Information

粉末セルロース KCフロック® ～クッキー 割れ防止、焼き色調整効果～

KCフロックは、**食物繊維100%、ノンカロリー**の粉末セルロースです。
クッキーに添加した場合、食感、味をほとんど変えることなく吸水性、保水効果により加水効果の上昇を、保形性、強度付与効果で割れの防止を実現します。



○配合例

推奨

原料名	blank	①	②
薄力粉	100.0部	83.0部	83.0部
上白糖	40.2部	40.2部	40.2部
食塩	0.7部	0.7部	0.7部
脱脂粉乳	11.2部	11.2部	11.2部
全卵	16.7部	16.7部	16.7部
ショートニング	22.5部	22.5部	22.5部
マーガリン	22.5部	22.5部	22.5部
ベーキングパウダー	0.9部	0.9部	0.9部
W-400G	-	9.5部	-
W-100G	-	-	9.5部
水	9.0部	16.5部	16.5部

※1枚あたりの重量は全て焼成前3.2g、焼成後2.6gに調整。

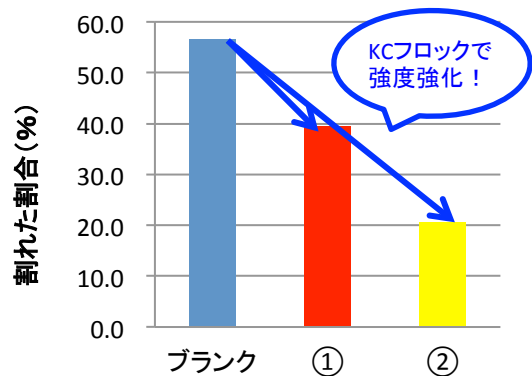
○試食評価

項目	blank	①	②
サクサク感	4	4	3
口どけ	4	4	3
硬さ	2	3	4

※評価方法:それぞれのクッキーを試食し、各項目を数値で評価。(優:5~劣:1)

○強度確認テスト

焼成後のクッキーを所定の高さから落下。
割れた割合を調査した。



KCフロックの添加によって生地の強度が強化。割れた割合が減少した。
その傾向は繊維長の長いW-100Gにおいてより顕著な結果となった。

KCフロックの添加効果

- \$. 食感に違いをほとんど出すことなく、生地の強度強化が可能！
- \$. 大幅な加水をしても通常時と変わらない作業性を実現！

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 〒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からの問い合わせは [こちら](#)