



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			LL:3分 LH:1分 HL:2分	
上白糖	25	10			LL:3分 LH:3分 HL:6分	
脱脂粉乳	4	4		②	油脂投入	
正味卵	10	10			LL:3分 LH:1分 HL:3分	
マーガリン	10	10		捏上温度	28℃	
食塩	1	1	フロア	28℃	75%	60分
品質改良剤	0.1	0.1	成形	生地重量: 70g		
乳化剤	0.3	0.3		ロール成形 (VMライン)		
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](#)