



粉末セルロース KCフロック®

～食パン(中種法) 食物繊維強化～

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。
このKCフロックをパンに利用することにより、食物繊維を豊富に含んだ機能性食パンの作成も可能です。



○配合例(3%、5%添加例)

| 原料名 | | ① | ② | ③ |
|-----|----------------|--------|--------|--------|
| 中種 | 小麦粉 | 70.00% | 70.00% | 70.00% |
| | イースト | 2.00% | 2.00% | 2.00% |
| | 品質改良剤 | 0.20% | 0.20% | 0.20% |
| | 食塩 | 0.20% | 0.20% | 0.20% |
| | 乳化剤 | 0.30% | 0.30% | 0.30% |
| | 水 | 39.00% | 39.00% | 39.00% |
| 本捏 | 小麦粉 | 30.00% | 30.00% | 30.00% |
| | 果糖ブドウ糖液糖 | 10.00% | 10.53% | 10.87% |
| | 食塩 | 1.80% | 1.90% | 1.96% |
| | 脱脂粉乳 | 2.00% | 2.00% | 2.00% |
| | ショートニング | 6.00% | 6.00% | 6.00% |
| | KCフロック(W-400G) | - | 3.00% | 5.00% |
| | 水 | 21.00% | 27.00% | 31.00% |
| | | | | |

| | | | |
|-------------|-----------|-----------|-----------|
| カロリー(100g) | 265.1kcal | 252.6kcal | 244.2kcal |
| 食物繊維量(100g) | 1.68g | 3.24g | 4.18g |
| 焼成後直後重量 | 217.89g | 216.66g | 217.49g |
| 焼成後1時間重量 | 214.13g | 214.29g | 214.38g |

○工程条件

| | |
|----|------------------------------|
| 中種 | ミキシング:L3H2 |
| | 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: L3H5↓(油脂)L2H5.5 |
| | 捏ねあげ温度:27℃ |
| | フロアタイム:20分 |
| | 分割:245g |
| | ベンチタイム:20分 |
| | 成型:丸め |
| | ホイロ:約60分 (温度35℃ 湿度85%) |
| | 焼成:170℃ 30分 (コンベクションオープン) |

○本捏以降の製パン性の比較

| 作業工程 | ① | ② | ③ |
|--------|---|---|---|
| ミキシング | 4 | 3 | 2 |
| 成型作業全般 | 4 | 4 | 3 |
| ホイロ | 4 | 4 | 4 |
| 焼成 | 4 | 4 | 4 |

○官能評価

| 条件 | ① | ② | ③ |
|--------------|---|---|---|
| 焼成直後 | 4 | 4 | 4 |
| 48時間後(20℃保管) | 3 | 3 | 3 |
| 48時間後(冷蔵保管) | 2 | 3 | 3 |

※評価方法:各工程での作業時の生地の状態、食感を数値で評価。(優:5～劣:1)

KCフロックの添加効果

- § 添加量の調整で、食物繊維を豊富に含む機能性食パンを実現!
- § 水分保持効果により、しっとり感を継続。パンの老化を防止!
- § 水分保持効果により、加水効果を実現(1%添加で2~3%)

お問い合わせは [こちら](#)

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