



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 ～クッキー 加水、割れ防止効果～

「サンローズSLD」は、セルロースを極めて軽度
に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です。クッキーに添加すると、その吸水性、
保水性効果による加水効果の上昇を、接着性
効果による強度強化で割れの防止を実現しま
す。



○配合例

原料名	ブランク	推奨	
		①	②
薄力粉	100.0部	89.0部	89.0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
SLD-F1	-	4.0部	-
F30MC	-	-	4.0部
水	9.0部	16.0部	16.0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。

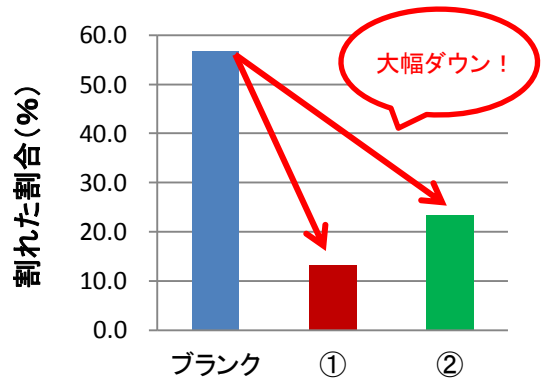
○試食評価

項目	ブランク	①	②
サクサク感	4	4	3
口どけ	4	3	2
硬さ	2	4	5

※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。



サンローズを添加したことにより生地
の強度が強化。ブランクに比べ大幅に割
れた割合が減少した。SLDを添加した
場合は特に割れた割合が少ない結果と
なった。

サンローズシリーズの添加効果

- § 生地
の強度を増加させ、生産や運搬中のクッキーの破損を防止！
- § 配合調整による大幅な加水効果でコストダウンも可能！

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