



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 ～焼き餃子 作業性向上効果～

「サンローズSLD」は、セルロースを極めて軽度にか
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。

カルボキシメチル化されたセルロース部分が吸水・
膨潤(水不溶性のためゲル状化)する為、ゼラチンス
ープを入れた水分量が多い餃子においても、具の
水分を保持。皮への水分の移動を防止し、焼成等で
皮が破れやすくなるのを防止します。



○配合例(餃子)の具への添加 推奨

原料名	①	②	③
豚肉ミンチ	15.00	15.00	15.00
粒状植物蛋白	1.80	1.80	1.80
戻し水	3.60	3.60	3.60
がらスープの素	1.48	1.48	1.48
おろしにんにく	1.20	1.20	1.20
濃口醤油	0.90	0.90	0.90
ごま油	0.90	0.90	0.90
おろししょうが	0.60	0.60	0.60
ペーパー	0.02	0.02	0.02
キャベツ	25.20	25.20	25.20
玉葱	7.20	7.20	7.20
ニラ	1.50	1.50	1.50
馬鈴薯でん粉	0.60	0.60	0.60
ゼラチンスープ※	40.00	40.00	40.00
SLD-F1	—	0.50	2.00

減前
減後
留り

※ゼラチンスープ

*餃子の皮1枚に対して具12gを包餡

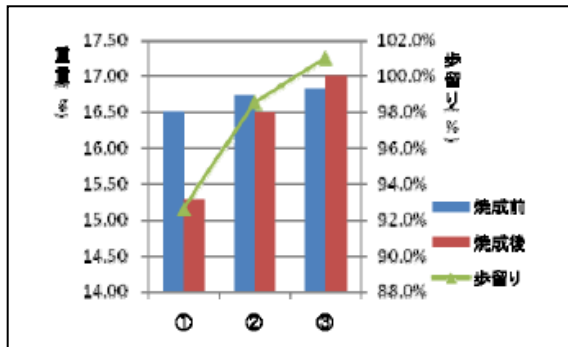
原材料名	配合
がらスープの素	2.40
粉末ゼラチン	1.60
水	36.00

○作業性、官能の評価

	①	②	③
具作成		3	3
成型		3	3
焼成		2	4
食感		4	4

評価は5段階で評価しています。(優:5~劣:1)

○焼成前後の重量の推移と歩留り



SLDの添加効果

§. 皮への水分の移動を防止し、作業性を向上！(水分保持効果)

§. 具の水分が保持されるので、ジューシー感が継続！(水分保持効果)

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](#)