



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 ～食パン（中種法） 加水効果～

「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。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)し、
水分を保持することによりパンにおける大幅な
加水効果の上昇を実現します。



○配合例(8%加水例)

推奨

原料名	①	②	③	④
中種				
小麦粉	70.00%	70.00%	70.00%	70.00%
イースト	2.00%	2.00%	2.00%	2.00%
品質改良剤	0.20%	0.20%	0.20%	0.20%
食塩	0.20%	0.20%	0.20%	0.20%
乳化剤	0.20%	0.20%	0.20%	0.20%
水	40.00%	40.00%	40.00%	40.00%
本捏				
小麦粉	30.00%	30.00%	30.00%	30.00%
上白糖	6.00%	6.32%	6.32%	6.32%
食塩	1.80%	1.90%	1.90%	1.90%
脱脂粉乳	2.00%	2.00%	2.00%	2.00%
ショートニング	6.00%	6.00%	6.00%	6.00%
SLD-F1	-	1.00%	-	-
F10MC	-	-	1.00%	-
α化でん粉	-	-	-	1.00%
水	22.00%	30.00%	30.00%	30.00%

カロリー(100g)	267kcal	256.8kcal	256.5kcal	259kcal
焼成直後重量	200.84g	200.57g	201.01g	202.35g
焼成1時間後重量	199.61g	199.01g	199.49g	199.98g

○工程条件

中種	ミキシング:L2MH1.5
	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
	①:L3MH3H2.5↓(油脂)L2MH3H5
	②:L3MH3H5↓(油脂)L2MH3H5.5
	③:L3MH3H6↓(油脂)L2MH3H5.5
	④:L3MH3H7.5↓(油脂)L2MH3H5.5
	捏ねあげ温度:27℃
	フロアタイム:20分
	分割:235g
	ベンチタイム:20分
	成型:丸め
ホイロ:約70分 (温度35℃ 湿度85%)	
焼成:170℃ 25分 (コンベクションオープン)	

○本捏以降の製パン性、官能評価の比較

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

○官能評価

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

※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)

サンローズシリーズの添加効果

§. 8%の加水効果を実現!(水分保持効果)

§. パンの老化を防止。しっとり感を継続!(水分保持効果)

§. 加水増による腰折れ、内層の荒れを防止!(製パン性向上)



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