



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 ～グルテンフリーパン 生地品質改善効果～

「サンローズSLD」は、セルロースを極めて軽度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、生地に粘弾性を与えます。その為、グルテンを含まないグルテンフリーパンに添加すると、グルテンの代替としてパンの骨格を形成。ボリュームを出し、食感を改善することが可能になります。

○配合

原料名	対照区 (ブランク)	SLD-F1 添加区
コーンスターチ	50.00%	50.00%
米粉	30.00%	30.00%
タピオカでん粉	10.00%	10.00%
甘藷でん粉	10.00%	10.00%
上白糖	9.00%	9.00%
食塩	2.00%	2.00%
イースト	3.50%	3.50%
SLD-F1	-	3.00%
オリーブオイル	4.00%	4.00%
水	100.00%	100.00%

○焼成後の比較

・全体図



焼き色が無く白い。
表面に油が浮いている。

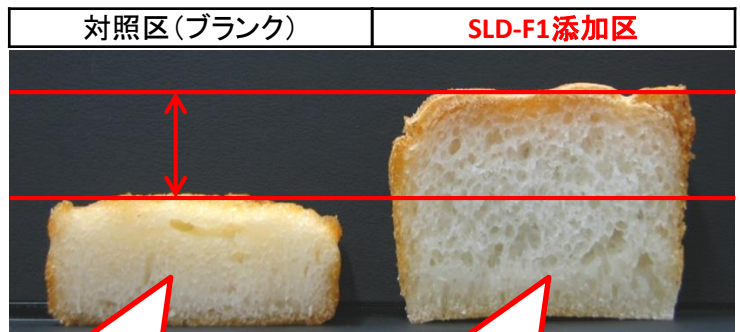
適度な焼き色があり、
製品として安定。離油はない。

○製造工程

ミキシング:L3M2H1
フロアタイム:30分 (温度:35℃、湿度:85%)
再ミキシング:L1M1
分割:300g パウンド型に流し込む
ホイロ:約60分 (温度:35℃、湿度:85%)
焼成:170℃ 25分 160℃ 10分 (コンベクションオープン)

※上記配合、製造工程における、SLD-F1の全体における最終配合率は約1.75%となります。

・断面図



気泡が維持できず、潰れておりパンの食感ではない

気泡が維持され、ボリュームアップ。食感もパンの食感になっている。

サンローズシリーズの添加効果

- §. グルテンの代替として骨格を形成。発酵、焼成時のボリュームアップが可能！
- §. 気泡を維持、安定させるので、グルテンフリーでもパンのような食感を付与！
- §. 生地に粘性を付与し、品質を安定させる為適切な焼き色をつけることが可能！

日本製紙株式会社 ケミカル営業本部

本社 ケミカル営業四部

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6(御茶ノ水ソラシティ) Tel:03-6655-1056 Fax:03-6655-0360

ケミカル関西営業部

〒541-0053 大阪府大阪市中央区本町3-5-7 御堂筋本町ビル11階 Tel:06-6262-3800 Fax:06-6262-3900