



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 ～ホットケーキ 食感改善効果～

「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で調理後のしっとり
感を維持しホットケーキの食感を改善します。



○配合例

推奨

原料名	ブランク	①	②
ホットケーキミックス	100.00%	100.00%	100.00%
全卵	40.00%	40.00%	40.00%
牛乳	68.70%	68.70%	68.70%
SLD-F1	-	1.00%	-
F10MC	-	-	1.00%

※作成方法

市販ホットケーキミックスに牛乳、卵を混ぜ合
わせる。(SLD-F1、F10MCは事前にホットケ
ーキミックスに混ぜ合わせる)
5分間静置した後、ホットプレートで焼成
(160℃、5分)し、ホットケーキを得た。

○試食評価

	ブランク	①	②
調理直後	3.0	4.0	4.5
4時間後	2.5	3.5	4.0
20時間後	2.0	3.5	4.0
30時間後	1.5	3.5	3.5

※評価方法

焼成後、粗熱をとったホットケーキをラップに
巻いて常温で保管。
焼きあげ直後、4時間後、20時間後、30時間
後にそれぞれ複数のパネラーで試食。
しっとり感を5段階(優:5～劣:1)で評価した。

○作業性について

- ①: やや粘度発現が見られるが、ブランクと変わらない作業性で問題なく作業できる
- ②: 粘度発現が非常に強い。その為、作業性が悪くうまく焼成できない

サンローズシリーズの添加効果

- §. しっとり感の持続、増強で食感を良好にすることが可能。
- §. 過度な粘度発現とならない為、添加しても通常と変わらぬ作業性を維持。

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: 03-6665-0360

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