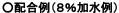


水不溶性カルボキシメチルセルロースナトリウム

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。



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

カロリー(100g)	267kcal	257kcal	259kcal
焼成後直後重量	218.3g	217.18g	219.7g
焼成後1時間重量	214.81g	214.06g	215.05g

〇本捏以降の製パン性の比較

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



〇工程条件

0二性末日		
	ミキシング:L3H2	
۱	捏ねあげ温度:24℃	
中種	中種発酵:4時間	
-	(温度:28℃ 湿度75%)	
	中種終点温度:29℃	
	ミキシング:	
	L3H5↓(油脂)L2H5~6	
	捏ねあげ温度:27℃	
	フロアタイム:20分	
	分割:245g	
本担	ベンチタイム:20分	
	成型:丸め	
	ホイロ:約60分	
	(温度35℃ 湿度85%)	
	焼成:170℃ 30分	
	(コンベクションオーブン)	

〇官能評価

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

※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)

SLDの効果により...

- ・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)

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