



天然系甘味料(ステビア) SKスイートシリーズ ～ メロンパン 食感改善効果 ～

SKスイートシリーズは、高度に精製したステビア甘味成分を、**当社独自の技術で酵素処理を行い苦味、渋みを極力無くした極めてショ糖の味質に近いステビア甘味料**です。
メロンパンのビスケット生地にステビアを使用すると、サクツとした食感を長く維持することが可能です。



○配合例

・ビスケット生地

原料名	①ブランク	②砂糖代替 15%	③砂糖代替 20%
小麦粉	100.00%	100.00%	100.00%
上白糖	50.00%	42.50%	40.00%
マーガリン	30.00%	28.50%	28.00%
乾燥全卵	7.00%	6.65%	6.55%
水	21.00%	20.00%	19.60%
メロンエッセンス	0.20%	0.20%	0.20%
バニラオイル	0.10%	0.10%	0.10%
SKスイートZ3	-	0.05%	0.07%

・パン生地

原料名	配合	
中種	小麦粉	70.00%
	イースト	2.80%
	品質改良剤	0.05%
	乳化剤	0.10%
	上白糖	4.00%
	水	39.00%
本捏	小麦粉	30.00%
	上白糖	16.00%
	食塩	1.40%
	乾燥全卵	3.40%
	脱脂粉乳	3.00%
	マーガリン	5.00%
	ショートニング	5.00%
水	18.00%	

○工程条件

ビスケット生地	マーガリン、上白糖を混ぜる(L4LH6)
	乾燥全卵、水、メロンエッセンス、バニラエッセンスを入れて混ぜる(L2.5LH6)
	小麦粉を入れて混ぜる(L1.5)
	冷蔵庫で2時間保管する
中種	ミキシング:L2MH1.5 捏ねあげ温度:26℃
	中種発酵:2.5時間(温度:27℃ 湿度:75%)
	中種終点温度:29℃
本捏	ミキシング:L3H5↓(油脂)L2H5 捏ねあげ温度:28℃
	フロアタイム:30分
	分割(パン生地:70g ビスケット生地:50g)
	ベンチタイム:20分
	成型:ビスケット生地でパン生地を包む
	ホイロ:約60分(温度:35℃ 湿度:60%)
	焼成:150℃ 10分(コンベクションオープン)

○ビスケット生地の食感評価

	24時間後	48時間後	72時間後
①	A	B	C
②	A	A	B
③	A	A	A

A:サクサク感あり
B:ややベタつく
C:ベタつく

SKスイートシリーズの使用効果

- * 日数が経過してもビスケット生地のサクサク感を維持!
- * 配合を調整し、砂糖と併用することによりコストダウンが可能!

お問い合わせは

日本製紙株式会社 ケミカル営業本部

ケミカル営業二部

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6 Tel:03-6665-5950 Fax:03-6665-0360

ケミカル関西営業部

〒541-0042大阪府大阪市中央区本町3-5-7 Tel:06-6262-3800 Fax:06-6262-3900