



天然系甘味料(ステビア) SKスイートシリーズ ～食パン(中種法) 焼き色抑制効果～

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に、**当社独自の特許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。
このSKスイートシリーズをパンに使用すると、焼き色を抑制をすることが可能になります。

○配合例

原料名		①	②	③
中種	小麦粉	70.00%	70.00%	70.00%
	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	0.30%	0.30%	0.30%
	水	39.00%	39.00%	39.00%
本捏	小麦粉	30.00%	30.00%	30.00%
	上白糖	10.00%	5.00%	2.50%
	SKスイートZ3	-	0.03%	0.05%
	食塩	1.50%	1.46%	1.43%
	脱脂粉乳	2.50%	2.41%	2.38%
	マーガリン	6.00%	5.80%	5.70%
	水	21.50%	20.80%	20.45%

○工程条件

中種	ミキシング:L3H2
	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:L3H6↓(油脂)L2H6
	捏ねあげ温度:27℃
	フロアタイム:20分
	分割:245g
	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℃ 25分(コンベクションオープン)

○焼成後の比較



①

②

③

SKスイートを砂糖の代替で
使用することにより焼き色
が抑制されます！

SKスイートシリーズの使用効果

- * 配合、添加量の調整で焼き色の少ない白いパンの作製を実現！！
- * 砂糖の代替使用で味、食感に遜色のないパンの作製も可能！！

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大阪府大阪府中央区本町3-5-7

Tel:06-6262-3800 Fax:06-6262-3900