



Technical Information

粉末セルロース KCフロック ～ハンバーグの歩留り向上効果～

歩留り向上に用いる澱粉等は食感の悪化を招きます。
そこで、食感の悪化がなく、歩留り向上効果
のあるKCフロックのご提案です。

○配合例(3%、5%添加例)

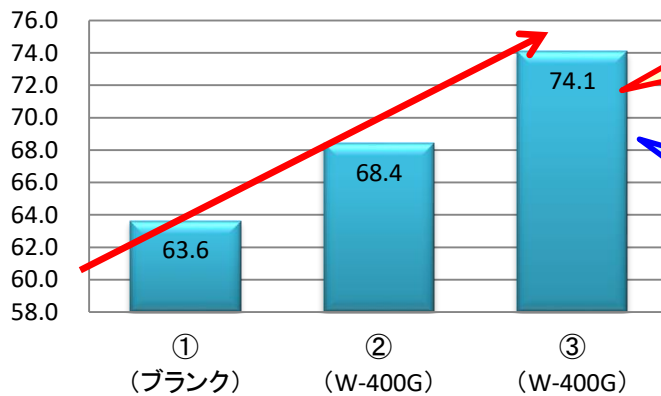
材 料 名	配合率(%)			特筆事項 (メーカー名)
	①	②	③	
ミンチ肉	73.00	70.00	68.00	鶏肉100%
食塩	0.30	0.30	0.30	
ラード	5.00	5.00	5.00	
玉葱みじんぎり	13.00	13.00	13.00	
きざみほうれん草	5.00	5.00	5.00	
濃口醤油	2.50	2.50	2.50	
砂糖	1.00	1.00	1.00	
ホホワイトペパー	0.05	0.05	0.05	
ガーリックパウダー	0.10	0.10	0.10	
ナツメグ	0.05	0.05	0.05	
KCフロック(W-400G)	-	3.00	5.00	日本製紙株式会社
合 計	100.00	100.00	100.00	
デミグラスソース	20.00	20.00	20.00	焼成後の重量に対し20%充填



KCフロックは『つなぎ』の代用としての使用も可能です。
レシピ調整によっては、アレルギーの小麦、卵、乳不使用のハンバーグの作成も可能です！

○KCフロック使用による歩留まりの向上効果

加熱殺菌後歩留り比較(%)



KCフロックの持つ、保水、保油効果により歩留りが上昇！！

KCフロックが油を逃さず、またソースを抱え込むことにより、ブランクに比べよりジューシーでしっかりした味になります！！

お問い合わせは

日本製紙株式会社 新素材営業本部

機能性セルロース営業部

〒100-0062

東京都千代田区神田駿河台4-6

Tel: 03-6665-1056

Fax: 03-6665-0337

ケミカル・新素材 関西営業部

〒541-0053

大阪市中央区本町3-5-7

Tel: 06-6262-3800

Fax: 06-6262-3900



粉末セルロース、CMC、酵素処理ステビア

～菓子パン:カロリーカット効果～

弊社の粉末セルロース、CMC、酵素処理ステビアを使用する事により、従来の菓子パンと比較して、**味、食感に遜色がない低カロリー菓子パン**の提供が可能になります。

●配合例及び工程条件(①従来の菓子パン ②低カロリー菓子パン)

〔配合〕	① %	② %	〔工程条件〕		
強力粉	100	100	ミキシング	①	LL:3分 LH:2分 HL:4分
イースト	3	3			油脂投入
上白糖	25	10	②		LL:3分 LH:1分 HL:2分
脱脂粉乳	4	4			油脂投入
正味卵	10	10			LL:3分 LH:1分 HL:3分
マーガリン	10	10	捏上温度	28℃	
食塩	1	1	フロア	28℃ 75% 60分	
品質改良剤	0.1	0.1	成形	生地重量:70g	
乳化剤	0.3	0.3		ロール成形 (VMライン)	
水	50	102	ホイロ	38℃ 75% 60分	
SKスイート GRA	—	0.1	焼成 〔固定釜〕	①	上火:220℃
KCフロック W-200G	—	7			下火:190℃
SLD-F1	—	4.3	②		上火:230℃
Total	203.4	251.8			下火:190℃
カロリー(生地100g当たり)	280.4kcal	203.7kcal			
①に対するのカロリーカット	—	27.0%			

●KCフロックW-200G(粉末セルロース)

カロリーゼロの食品素材。食物繊維含量95%以上。
吸水剤(保水剤)としての効果もあり、パン製造過程で加水が可能です。

●SLD-F1(CMC)

高吸水剤(保水剤)としての効果があり、
パン製造過程で加水できる事と出来上がりの食感にしっとり感が出てきます。

●SKスイートGRA(酵素処理ステビア)

味質改良した、より砂糖に近い味質のステビア甘味料です。砂糖のおよそ200倍の甘味があり、カロリー低減に寄与します。処方では上白糖を一部減らし、代わりにSKスイートGRAを添加しております。



通常のパンと比較してカロリー27%カット!

お問い合わせは
日本製紙株式会社 新素材営業本部