



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)

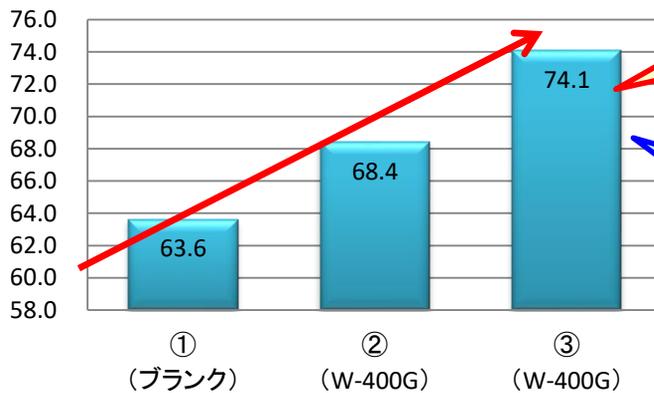
材 料 名	配合率(%)			特筆事項 (メーカー名)
	①	②	③	
ミンチ肉	73.00	70.00	68.00	鶏肉100%
食塩	0.30	0.30	0.30	
ラード	5.00	5.00	5.00	
玉葱みじんぎり	13.00	13.00	13.00	
きざみほうれん草	5.00	5.00	5.00	
濃口醤油	2.50	2.50	2.50	
砂糖	1.00	1.00	1.00	
ホホワイトペパー	0.05	0.05	0.05	
ガーリックパウダー	0.10	0.10	0.10	
ナツメグ	0.05	0.05	0.05	
KCフロック(W-400G)	-	3.00	5.00	日本製紙株式会社
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、blank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