



粉末セルロース KCフロック 《食品用途 3》

クリーム食品への応用

KCフロックをクリーム食品に添加しますと次の効果が期待できます。

- ☆ クリームに**コシ**を与え、**保形性を向上**させます
- ☆ **エッジにシャープさ**を与え、その**形状を安定、維持**させることができます
- ☆ 形成したクリーム**気泡のキメを整え、安定化**させることができます
- ☆ クリームに**熱安定性**を付与します
- ☆ **油脂の代替**として**ボディ感**を付与し、**低カロリー化**に寄与します

【W-400Gのホイップクリームへの応用】

絞出し直後

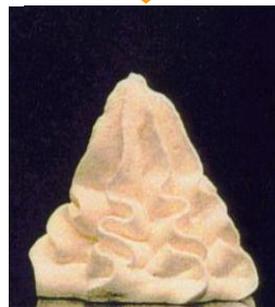


処方

市販ホイップクリーム原液	: 200 g
砂糖	: 20 g
KCF W-400G	: 2 g
(KCFは1%添加)	



6時間後



無添加

W-400G 1%添加

【KCフロックの表示方法】

食品添加物表示として「セルロース」または「粉末セルロース」の表示が必要となります。

表示例 : セルロース、粉末セルロース、

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 〒101-0062 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 KCフロック 《 食品用途 2 》

— ドウへの添加効果 —

KCフロックをパンのドウに添加することで、以下の効果を得ることが出来ます。

1. ドウのベタつきを抑え、作業性を改善します。

普通のドウは小麦粉100部に対し1～2部加水するとベタつきにより作業性が低下しますが、KCフロックを2～6部添加したドウは、4～15部加水しても作業性は良好です。

2. 膨らみが良く、キメの細かい組織に仕上がります。

3. ザラつきは全く無く、シットリとした柔らかな食感となります。

4. 添加のための特別な処置は不要です。小麦粉に混ぜてご使用下さい。

推奨銘柄

W-200Y：ベタつき防止効果が大きく、製品の膨らみも良好です

W-300Y：キメの細かい組織をつくり、ベタつき防止効果も良好です

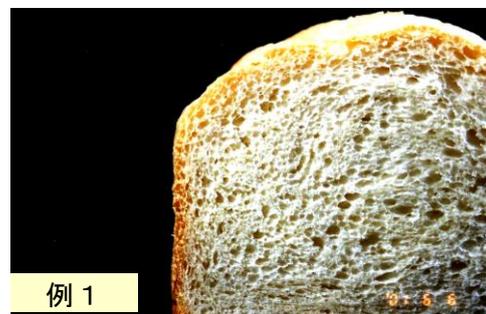
W-400Y：一層キメの細かい組織をつくります

【 処方例 】

材料	ブランク処方	例1	例2
強力小麦粉	100.0部	←	←
砂糖	6.0部	←	←
食塩	2.0部	←	←
粉乳	2.0部	←	←
ドライイースト	1.5部	←	←
ショートニング	6.0部	←	←
KCフロック	—	2.0部	5.0部
水	62.0部	←	←
加水	—	5.0部	12.5部



ブランク処方



例1

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 〒101-0062 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 KCフロック 《 食品用途 1 》

— ケーキドーナッツへの吸油低減効果 —

KCフロックをケーキドーナッツに添加することで、以下の効果を得ることが出来ます。

1. 仕上がり形状が良好となり、内層の気泡のキメが整えられます。
2. KCフロック 1%添加毎に約 10%の吸油量の減少が見込めます。
3. KCフロックを予め水に分散させてから添加しますと、吸油量も少なく、且つ、しっかりした食感が維持できます。

推奨銘柄 : W-200G、W-300G

【 テスト処方 】

材料	ブランク処方	テスト処方1、2
薄力粉	80.0部	←
強力粉	20.0部	←
上白糖	40.0部	←
全卵	30.0部	←
食塩	0.3部	←
脱脂粉乳	2.0部	←
膨張剤	3.0部	←
ショートニング	5.0部	←
KCフロック W-200G	—	3.0部
水	43.0部	40.0部

テスト1 : KCフロックを粉末のまま添加

テスト2 : KCフロックを予め水に分散させ添加

評価方法

しっとり感 : パネー 14人による官能評価

(1 : パサツク~5 : しっとり良好)

食感・外観 : パネー 14人による官能評価

(× : ブランクより劣る~◎ : 優れる)

吸油量 : 差分法

(フライ油の減少量/ドーナツの個数)

【 評価結果 】

	しっとり感	食感	外観	吸油量 (g/個)	油分減少率 (%)
ブランク処方	3	○	○	7.5	—
テスト1	4	△	◎	5.8	22.6
テスト2	5	○	◎	5.4	28.0



作製時の注意点

KCフロックを2%以上添加しますと、生地が硬くなり扱いにくくなる場合があります。この場合、配合する水の量を調整するか小麦粉を添加する前に予めKCフロックを水に分散させてから添加することで改善出来ます。

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 〒101-0062 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 KCフロック 《錠剤賦型剤用途》

— 錠剤の賦型剤としての利用 —

KCフロックは流動性、圧縮性に優れ、結合剤及び水不溶性の崩壊剤として、結晶セルロースと同様に錠剤型食品の製造に使用することができます。

KCフロックの特徴

優れた圧縮成形性を発揮

⇒ 錠剤に適切な硬度を与え、
摩損率を低減させる

圧縮成形性と崩壊性のバランスに優れる

⇒ KCフロック特有の棒状粒子が
空隙を形成、打圧によって
崩壊性のコントロールが可能



【処方例】

・処方（重量部）	A	B	C
ビタミンC	30	30	30
乳糖	38	38	38
KCフロック W-400G	30		
W-200G		30	
結晶セルロース（D ₅₀ =50μm）			30
ステアリン酸Mg	2	2	2
※ 条件	：直径8mm、200mg錠、打錠圧1.0ton、25rpm		

・結果

混合末：安息角（°）	34	39	34
見掛け比重（g/cc）	0.60	0.49	0.61
流動性	○	△	○
製剤：重量（mg）	200	200	200
厚さ（mm）	3.82	3.80	3.78
硬度（kg/cm ² ）	5.7	6.8	5.3
崩壊試験（sec）	10~20	20~35	10~20

KCフロック W-400Gは、一般的な結晶セルロースと同様に錠剤賦型剤として利用できます。また、W-200Gは、錠剤に強度を付与させることができます。

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 〒101-0062 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 大阪府中央区今橋2-3-16 Tel: 06-6262-3800 Fax: 06-6262-3900