



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

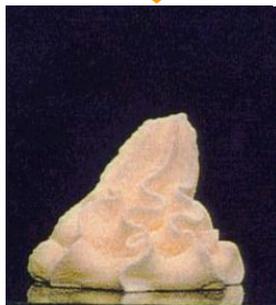


処方

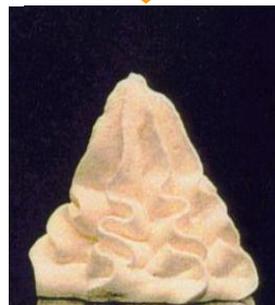
市販ホイップクリーム原液	: 200 g
砂糖	: 20 g
KCF W-400G	: 2 g
(KCFは1%添加)	



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

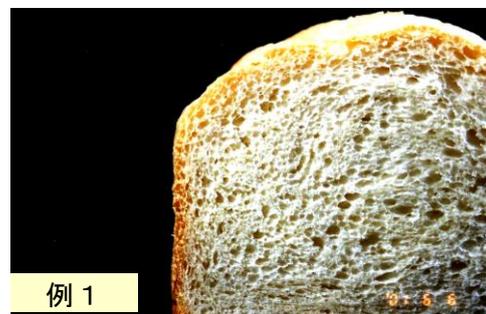
W-400Y：一層キメの細かい組織をつくれます

【 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