



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 《 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

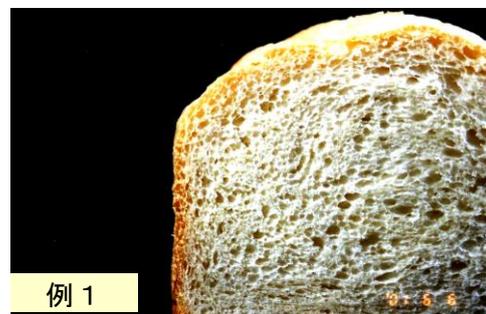
W-400Y：一層キメの細かい組織をつくれます

【 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