



Technical Information

粉末セルロース KCフロック ～食パン（中種法） 食物繊維強化～

KCフロックは、**食物繊維100%、ノンカロリー**の粉末セルロースです。
このKCフロックをパンに利用することにより、食物繊維を豊富に含んだ機能性食パンの作成も可能です。



○配合例(3%、5%添加例)

原料名		①	②	③
中種	小麦粉	70.00%	70.00%	70.00%
	イースト	2.00%	2.00%	2.00%
	品質改良剤	0.20%	0.20%	0.20%
	食塩	0.20%	0.20%	0.20%
	乳化剤	0.30%	0.30%	0.30%
	水	39.00%	39.00%	39.00%
本捏	小麦粉	30.00%	30.00%	30.00%
	果糖ブドウ糖液糖	10.00%	10.53%	10.87%
	食塩	1.80%	1.90%	1.96%
	脱脂粉乳	2.00%	2.00%	2.00%
	ショートニング	6.00%	6.00%	6.00%
	KCフロック(W-400G)	-	3.00%	5.00%
	水	21.00%	27.00%	31.00%

カロリー(100g)	265.1kcal	252.6kcal	244.2kcal
食物繊維量(100g)	1.68g	3.24g	4.18g
焼成後直後重量	217.89g	216.66g	217.49g
焼成後1時間重量	214.13g	214.29g	214.38g

○本捏以降の製パン性の比較

作業工程	①	②	③
ミキシング	4	3	2
成型作業全般	4	4	3
ホイロ	4	4	4
焼成	4	4	4

※評価方法：各工程での作業時の生地の状態、食感を数値で評価。(優:5～劣:1)

○工程条件

中種	ミキシング:L3H2
	捏ねあげ温度:24℃
	中種発酵:4時間 (温度:28℃ 湿度75%)
	中種終点温度:29℃
本捏	ミキシング: L3H5↓(油脂)L2H5.5
	捏ねあげ温度:27℃
	フロアタイム:20分
	分割:245g
	ベンチタイム:20分
	成型:丸め
	ホイロ:約60分 (温度35℃ 湿度85%)
焼成:170℃ 30分 (コンベクションオープン)	

○官能評価

条件	①	②	③
焼成直後	4	4	4
48時間後(20℃保管)	3	3	3
48時間後(冷蔵保管)	2	3	3

KCフロックの添加効果

- \$. 添加量の調整で、食物繊維を豊富に含む機能性食パンを実現！
- \$. 水分保持効果により、しっとり感を継続。パンの老化を防止！
- \$. 水分保持効果により、加水効果を実現(1%添加で2～3%)

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