



Technical Information

粉末セルロース KCブロック ～クッキー 割れ防止、焼き色調整効果～

KCブロックは、**食物繊維100%、ノンカロリー**の粉末セルロースです。

クッキーに添加した場合、食感、味をほとんど変えることなく吸水性、保水効果により加水効果の上昇を、保形性、強度付与効果で割れの防止を実現します。



○配合例

推奨

原料名	ブランク	①	②
薄力粉	100.0部	83.0部	83.0部
上白糖	40.2部	40.2部	40.2部
食塩	0.7部	0.7部	0.7部
脱脂粉乳	11.2部	11.2部	11.2部
全卵	16.7部	16.7部	16.7部
ショートニング	22.5部	22.5部	22.5部
マーガリン	22.5部	22.5部	22.5部
ベーキングパウダー	0.9部	0.9部	0.9部
W-400G	-	9.5部	-
W-100G	-	-	9.5部
水	9.0部	16.5部	16.5部

※1枚あたりの重量は全て焼成前3.2g、焼成後2.6gに調整。

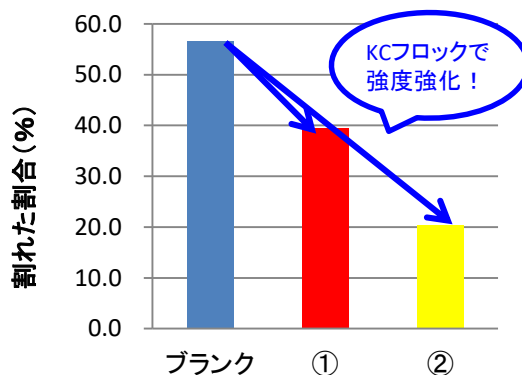
○試食評価

項目	ブランク	①	②
サクサク感	4	4	3
口どけ	4	4	3
硬さ	2	3	4

※評価方法:それぞれのクッキーを試食し、各項目を数値で評価。(優:5～劣:1)

○強度確認テスト

焼成後のクッキーを所定の高さから落下。割れた割合を調査した。



KCブロックの添加によって生地の強度が強化。割れた割合が減少した。その傾向は繊維長の長いW-100Gにおいてより顕著な結果となった。

KCブロックの添加効果

- \$. 食感に違いをほとんど出すことなく、生地の強度強化が可能！
- \$. 大幅な加水をしても通常時と変わらない作業性を実現！

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

ケミカル・新素材 関西営業部 〒541-0053 大阪府中央区本町3-5-7

Tel: 03-6665-1056

Fax: 03-6665-0337

Tel: 06-6262-3800

Fax: 06-6262-3900