



Technical Information

水不溶性カルボキシメチルセルロースナトリウム サンローズ SLDシリーズ ～クッキー 加水、割れ防止効果～

「サンローズSLD」は、セルロースを極めて軽度
にカルボキシメチル化することにより、粉末セル
ロースとCMCの物性を兼ね備えた超低置換
CMCです。クッキーに添加すると、その吸水性、
保水性効果による加水効果の上昇を、接着性
効果による強度強化で割れの防止を実現しま
す。



○配合例

原料名	ブランク	① 推奨	②
薄力粉	100.0%	89.0%	89.0%
上白糖	40.2%	40.2%	40.2%
食塩	0.7%	0.7%	0.7%
脱脂粉乳	11.2%	11.2%	11.2%
全卵	16.7%	16.7%	16.7%
ショートニング	22.5%	22.5%	22.5%
マーガリン	22.5%	22.5%	22.5%
ベーキングパウダー	0.9%	0.9%	0.9%
SLD-F1	-	4.0%	-
F30MC	-	-	4.0%
水	9.0%	16.0%	16.0%

※1枚あたりの重量は全て焼成前3.2g、焼成後2.6gに調整。

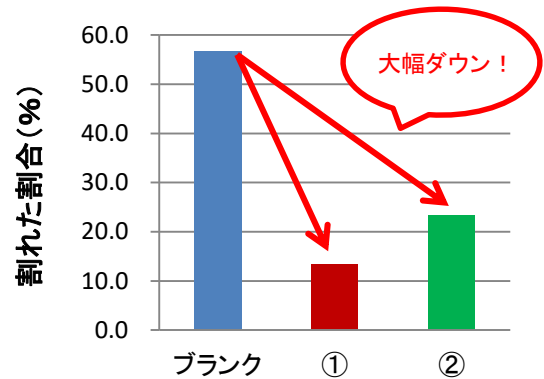
○試食評価

項目	ブランク	①	②
サクサク感	4	4	3
口どけ	4	3	2
硬さ	2	4	5

※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。



サンローズを添加したことにより生地
の強度が強化。ブランクに比べ大幅に割
れた割合が減少した。SLDを添加した
場合は特に割れた割合が少ない結果と
なった。

サンローズシリーズの添加効果

- \$. 生地
の強度を増加させ、生産や運搬中のクッキーの破損を防止！
- \$. 配合調整による大幅な加水効果でコストダウンも可能！

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(御茶ノ水ソラシティ)

ケミカル・新素材 関西営業部

Tel:03-6665-1056

〒541-0053 大阪府大阪市中央区本町3-5-7 御堂筋本町ビル11階

Tel:06-6262-3800