



## 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 ～グルテンフリーパン 生地品質改善効果～

「サンローズSLD」は、セルロースを極めて軽度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。カルボキシメチル化されたセルロース部分が吸水・膨潤(水不溶性のためゲル状化)し、生地に粘弾性を与えます。その為、グルテンを含まないグルテンフリーパンに添加すると、グルテンの代替としてパンの骨格を形成。ボリュームを出し、食感を改善することが可能になります。

### ○配合

原料名	対照区 (ブランク)	SLD-F1 添加区
コーンスターチ	50.00%	50.00%
米粉	30.00%	30.00%
タピオカでん粉	10.00%	10.00%
甘藷でん粉	10.00%	10.00%
上白糖	9.00%	9.00%
食塩	2.00%	2.00%
イースト	3.50%	3.50%
SLD-F1	-	3.00%
オリーブオイル	4.00%	4.00%
水	100.00%	100.00%

### ○焼成後の比較

#### ・全体図



焼き色が無く白い。  
表面に油が浮いている。

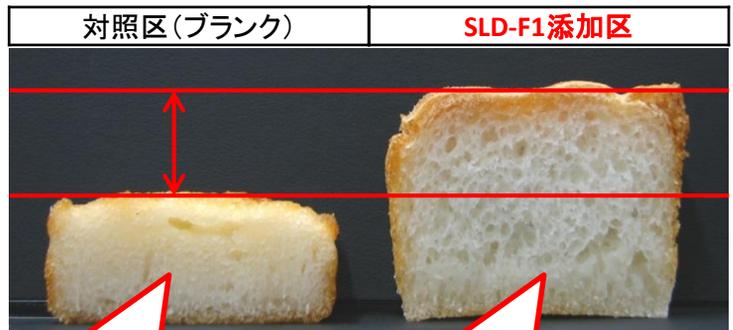
適度な焼き色があり、  
製品として安定。離油はない。

### ○製造工程

ミキシング:L3M2H1
フロアタイム:30分 (温度:35°C、湿度:85%)
再ミキシング:L1M1
分割:300g パウンド型に流し込む
ホイロ:約60分 (温度:35°C、湿度:85%)
焼成:170°C 25分 160°C 10分 (コンベクションオープン)

※上記配合、製造工程における、SLD-F1の全体における最終配合率は約1.75%となります。

#### ・断面図



気泡が維持できず、潰れておりパンの食感ではない

気泡が維持され、ボリュームアップ。食感もパンの食感になっている。

### サンローズシリーズの添加効果

- \$. グルテンの代替として骨格を形成。発酵、焼成時のボリュームアップが可能!
- \$. 気泡を維持、安定させるので、グルテンフリーでもパンのような食感を付与!
- \$. 生地に粘性を付与し、品質を安定させる為適切な焼き色をつけることが可能!

お問い合わせ

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

〒100-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6御茶ノ水ソラシティ10F Tel: 03-6665-1056 Fax: 03-6665-0337