



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 ～グルテンフリーパスタ 麺質改良効果～

「サンローズSLD」は、セルロースを極めて軽度で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)する為、グルテンフリーパスタに添加した場合、保水力向上による茹で伸び抑制や、グルテンの代替として食感にコシを付与し、麺質を改良することが可能となります。

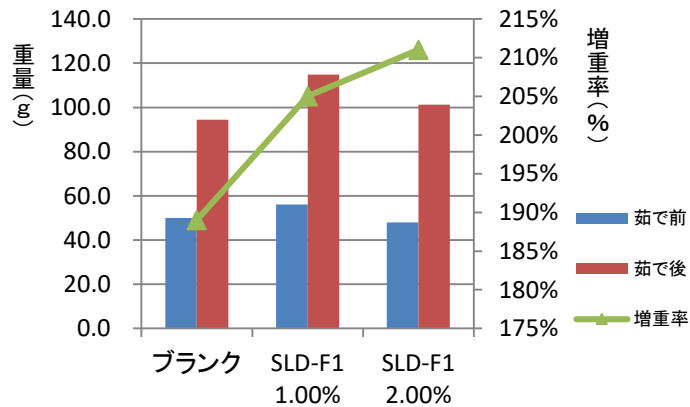


○配合

原料名	対照区 (ブランク)	SLD-F1 1.00%添加区	SLD-F1 2.00%添加区
コーンスターチ	60.00%	60.00%	60.00%
米粉	10.00%	10.00%	10.00%
α化コーンスターチ	30.00%	30.00%	30.00%
SLD-F1	-	1.00%	2.00%
クチナシ黄色素	1.00%	1.00%	1.00%
水	45.00%	45.00%	45.00%

○茹で前後の重量と増重率*に関して

茹で前に重量を確認。7分間の茹で工程後に再度重量を測定し重量の比較、増重率の確認を行った。



*増重率・・・茹で後の重量 / 茹で前の重量 × 100

○作業性、官能評価 評価は5段階で評価(優:5～劣:1)

	作業性				官能	
	ミキシング	圧延	麺切り	茹で	コシ	滑らかさ
ブランク	4	4	4	1	1	2
SLD-F1 1.00%添加区	3	4	3	3	3	3
SLD-F1 2.00%添加区	3	4	3	4	4	3

サンローズ SLDの添加効果

- \$. グルテンの代替としてグルテンフリーパスタにコシ、滑らかさを大きく付与！
- \$. 水分を素早く保持し、麺質を維持。茹で伸びの防止が可能！
- \$. 食感を変えずに、素早く水分を保持する為、配合調整で茹で時間短縮も可能！

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

第二営業部 〒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