



Technical Information

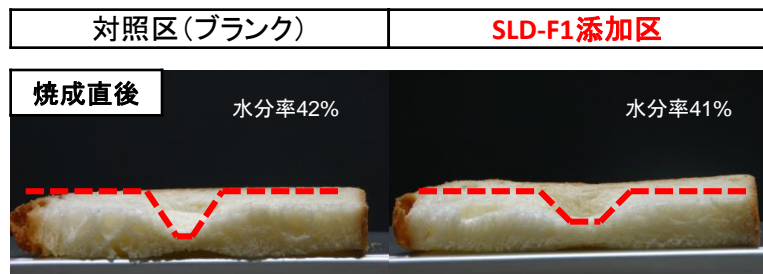
水不溶性カルボキシメチルセルロースナトリウム サンローズ® SLDシリーズ ～食パン（中種法） 柔らかさの持続～

「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、食パンの柔らかさを持続することが可能となります。

○配合

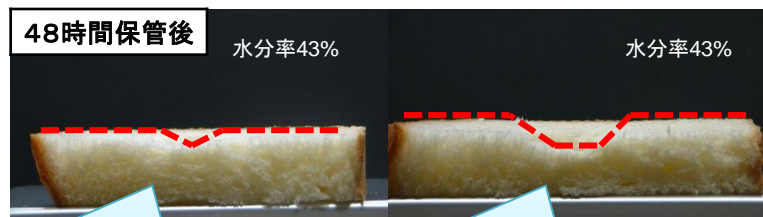
原料名		対照区 (ブランク)	SLD-F1 添加区
中種	小麦粉	70.00%	70.00%
	イースト	2.00%	2.00%
	品質改良剤	0.20%	0.20%
	食塩	0.20%	0.20%
	乳化剤	0.20%	0.20%
	水	40.00%	40.00%
本捏	小麦粉	30.00%	30.00%
	上白糖	6.30%	6.32%
	食塩	1.90%	1.90%
	脱脂粉乳	2.00%	2.00%
	ショートニング	6.00%	6.00%
	SLD-F1	-	1.00%
	水	30.00%	30.00%

○試験（標準分銅200gを1分間静置後、除去）



○製造工程

中種	ミキシング:L2MH1.5
	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
	対照区:L3MH3H8↓(油脂)L2MH3H4
	SLD-F1添加区:L3MH3H4.5↓(油脂)L2MH3H5
	捏ねあげ温度:27℃
	フロアタイム:20分
	分割:235g
	ベンチタイム:20分
	成型:丸め
ホイロ:約70分(温度35℃ 湿度85%)	
焼成:170℃ 25分(コンベクションオープン)	



パンが固くなっている為、
焼成直後とは異なり凹みが無くなる。

柔らかさが継続されているので、
焼成直後と変わらず凹みが残る。

SLD-F1を添加することにより焼成したパン生地の**柔らかさを持続**。**経時変化に強いパン**の生産を実現します。