



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）多加水における生地安定性～

「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、水分を保持します。その為、多加水処方でもパンを生産しても生地に緩みが出ず、通常品と変わらない品質・作業性で生産することができます。

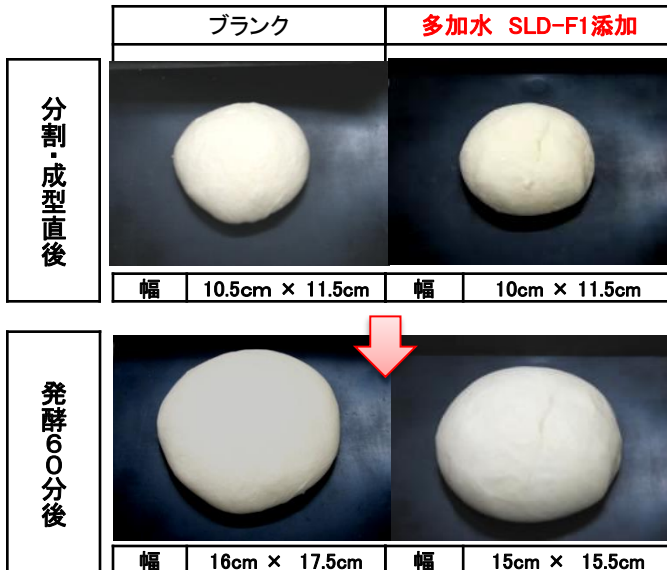
○試験

原料名		blank	多加水 SLD-F1添加
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	1.80%	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	22.00%	30.00%

・試験方法

- ①中種生地の仕込み～発酵を行う。
ミキシング:L2H1.5 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℃
- ②発酵させた中種生地、原料を用いて本捏ミキシングを行う。
対照区
L3MH3H8↓(油脂)L2MH3H4
SLD-F1添加区
L3MH3H5↓(油脂)L2MH3H5.5
- ③フロアタイム(20分)をとり、所定重量に分割する。
- ④ベンチタイム(20分)をとり、丸め成型を実施する。
- ⑤成型後、60分発酵(温度28℃、湿度75%)後の生地の状態を撮影。比較を行った。

○試験結果



SLD-F1を添加することにより多加水の配合においても、**生地に緩みを出さず、blankと変わらない品質・作業性**で生産することができます。