



## 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 ～焼き餃子 作業性向上効果～

「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。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、ゼラチンスープを入れた水分量が多い餃子  
においても、具の水分を保持。皮への水分の移  
動を防止し、焼成等で皮が破れやすくなるの  
を防止します。



### ○配合例(餃子の具への添加)

推奨

原料名	①	②	③
豚肉ミンチ	15.00	15.00	15.00
粒状植物蛋白	1.80	1.80	1.80
戻し水	3.60	3.60	3.60
がらスープの素	1.48	1.48	1.48
おろしにんにく	1.20	1.20	1.20
濃口醤油	0.90	0.90	0.90
ごま油	0.90	0.90	0.90
おろししょうが	0.60	0.60	0.60
ペパー	0.02	0.02	0.02
キャベツ	25.20	25.20	25.20
玉葱	7.20	7.20	7.20
ニラ	1.50	1.50	1.50
馬鈴薯でん粉	0.60	0.60	0.60
ゼラチンスープ※	40.00	40.00	40.00
SLD-F1	-	0.50	2.00

#### ※ゼラチンスープ

原料名	配合
がらスープの素	2.40
粉末ゼラチン	1.60
水	36.00

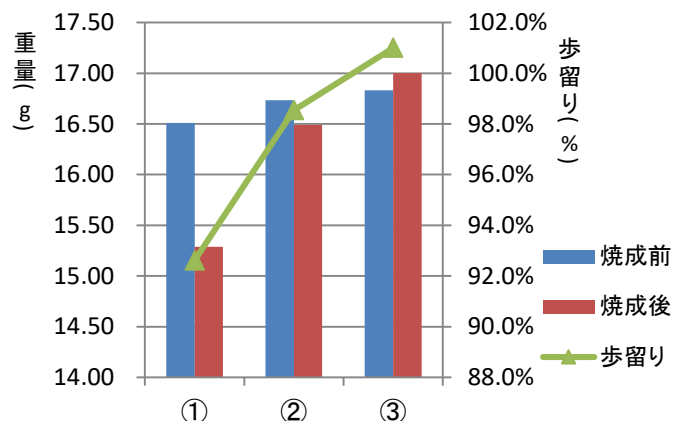
\* 餃子の皮1枚に対して具12gを包餡

### ○作業性、官能の評価

	①	②	③
具作成	3	3	3
成型	3	3	3
焼成	2	4	5
食感	4	4	3

評価は5段階で評価しています。  
(優:5～劣:1)

### ○焼成前後の重量の推移と歩留り



### SLDの添加効果

§. 皮への水分の移動を防止し、作業性を向上！(水分保持効果)

§. 具の水分が保持されるので、ジューシー感が継続！(水分保持効果)

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)

Tel: 03-6665-1056

ケミカル・新素材 関西営業部

〒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