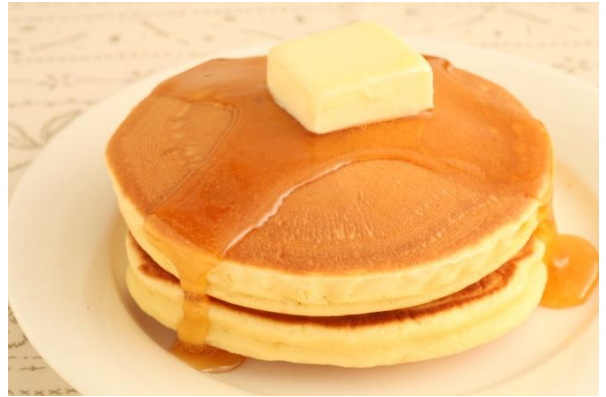




## Technical Information

# 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 ～ホットケーキ 食感改善効果～

「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)し、水分を保持することで調理後のしっとり  
感を維持しホットケーキの食感を改善します。



### ○配合例

推奨

原料名	ブランク	①	②
ホットケーキミックス	100.00%	100.00%	100.00%
全卵	40.00%	40.00%	40.00%
牛乳	68.70%	68.70%	68.70%
SLD-F1	-	1.00%	-
F10MC	-	-	1.00%

### ※作成方法

市販ホットケーキミックスに牛乳、卵を混ぜ合  
わせる。(SLD-F1、F10MCは事前にホットケ  
ーキミックスに混ぜ合わせる)  
5分間静置した後、ホットプレートで焼成  
(160℃、5分)し、ホットケーキを得た。

### ○試食評価

	ブランク	①	②
調理直後	3.0	4.0	2.5
4時間後	2.5	3.5	2.0
20時間後	2.0	3.5	2.0
30時間後	1.5	3.5	2.0

### ※評価方法

焼成後、粗熱をとったホットケーキをラップに  
巻いて常温で保管。  
焼きあげ直後、4時間後、20時間後、30時間  
後にそれぞれ複数のパネラーで試食。  
しっとり感を5段階(優:5～劣:1)で評価した。

### ○作業性について

- ①: やや粘度発現が見られるが、ブランクと変わらない作業性で問題なく作業できる
- ②: 粘度発現が非常に強い。その為、作業性が悪くうまく焼成できない

### サンローズシリーズの添加効果

§. しっとり感の持続、増強で食感を良好にすることが可能。

§. 過度な粘度発現とならない為、添加しても通常と変わらぬ作業性を維持。

お問い合わせは [こちら](#)

日本製紙株式会社 ケミカル事業本部

第二営業部 〒100-0062 東京都千代田区神田駿河台4-6

TEL 03-6665-5900 (代表) FAX 03-6665-0360

関西営業部 〒541-0047 大阪市中央区今橋2-3-16 MID今橋ビル6F

TEL 06-6228-6300 FAX 06-6228-6303