



Technical Information

粉末セルロース KCフロック

～サラダチキン 離水防止効果～

KCフロックは、高度に精製した天然木材セルロースを独自の方法で微細化した**食物繊維100%、ノンカロリー**の粉末です。サラダチキンに添加した場合、優れた保水効果によって、製造後の冷凍解凍作業によって生じる離水を防止することが可能となります。

○配合例

原料名	対照区 (ブランク)	W-400Y 添加区
大豆カード※	35.0%	32.0%
鶏むね肉ミンチ	40.0%	40.0%
チキンエキス調味料	1.8%	1.8%
食塩	0.8%	0.8%
氷水	18.0%	18.0%
乾燥卵白	2.0%	2.0%
加工でん粉	1.0%	1.0%
W-400Y	-	3.0%
核酸系調味料	0.5%	0.5%
リン酸塩製剤	0.4%	0.4%
鶏がらスープの素	0.1%	0.1%
香辛料	0.4%	0.4%
合計	100.0%	100.0%

※大豆カード・・・
大豆たん白、油、水を攪拌して乳化させたもの

○作製方法

- ①左記の配合の大豆カード、鶏むね肉ミンチと液体系原料を計量し、攪拌する。
- ②そこに計量した粉末系原料を加えて更に攪拌する。
- ③攪拌終了後、型に充填し、蒸し焼きにする。



○食感の比較

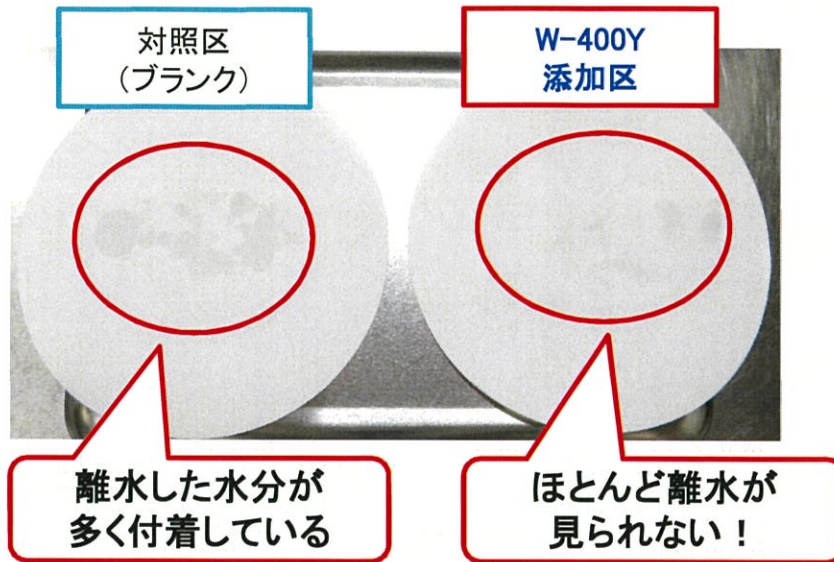
粗熱をとった後、真空包装して冷凍保管。その後、冷蔵解凍を行ったもので試食評価を行った。

	評価	特徴
対照区(ブランク)	6	ややしっかりとした食感。
W-400Y添加区	7	食感はややしっかりとしているが、ほぐれやすい。

※優:10～劣:1で評価

○離水の比較について

粗熱をとった後、真空包装して冷凍保管。冷凍したものを開封して、ろ紙上に静置し離水発生を比較を行った。



KCフロックの添加効果

- §. 冷凍解凍時に発生しやすい離水を防止します。
- §. 食感はほとんど変えずに、ほぐれやすさを付与します。

お問い合わせ

日本製紙株式会社

新素材営業本部 機能性セルローズ営業部

〒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 Fax: 03-6665-0337

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 Fax: 06-6262-3900