



粉末セルロース KCフロック

～鶏の唐揚げ 衣の食感改良効果～

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**の粉末セルロースです。バターミックス粉に添加した場合、硬度付与効果により、オーブントースターでの再加熱の際に揚げたと遜色ないサクツとした食感を付与することが可能となります。



○配合例

・バターミックス粉

原料名	対照区 (ブランク)	W-100G 添加区	W-300G 添加区
薄力小麦粉	40.0%	37.0%	37.0%
馬鈴薯でん粉	33.5%	33.5%	33.5%
コーンスターチ	5.0%	5.0%	5.0%
食塩	5.0%	5.0%	5.0%
砂糖	2.5%	2.5%	2.5%
W-100G	-	3.0%	-
W-300G	-	-	3.0%
香辛料※	11.5%	11.5%	11.5%
核酸系調味料	2.5%	2.5%	2.5%
合計	100.0%	100.0%	100.0%

※香辛料…オニオン、ジンジャー、ガーリック、こしょうをブレンド

○作製方法

- ①左記の配合でそれぞれ原料を混ぜ、バターミックス粉とする。
- ②バターミックス粉:水を1:1.2で混ぜ合わせて唐揚げ用バター液を作製する。
- ③下味をつけた鶏肉を作製した唐揚げ用バター液に下記の割合で漬け込む。

下味をつけた鶏肉※	100%
唐揚げ用バター液	40%

※醤油、みりん、香辛料等を調整して作製した漬け込み液を鶏肉の重量の20%使用してもみこみ、真空包装した後、冷蔵庫で24時間漬け込み下味とした

- ④フライ(条件:160～170℃ 時間:6分)し、鶏の唐揚げとした。

○食感の比較

粗熱をとった後、冷蔵条件(5℃以下)で24時間保管。その後、オーブントースターで加熱(7分)した後の衣の食感の比較を行った。

	評価	衣の食感
対照区(ブランク)	5	フリッターに近い食感で全体的に柔らかい。
W-100G添加区	8	サクツとしており、全体的にしっかりとしている。
W-300G添加区	8	サクツとしており、全体的に軽い食感。

※優:10～劣:1で評価

KCフロックの添加効果

- §. 再加熱時に揚げたと遜色ない食感を付与することが可能です。
- §. 増粘剤のような粘度は発生せず、作業性に影響を与えません。

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

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