



粉末セルロース KCフロック

ミートレスハンバーグ 作業性改善、食感、食味改良効果

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**高食物繊維含有、ノンカロリー**の粉末セルロースです。ミートレスハンバーグに添加すると保水効果で作業性を改善し、繊維感や保形効果で食感を改良。よりハンバーグに近い食感を付与することが可能です。



○配合例

原料名	対照区 (ブランク)	W-200Y 添加区	W-400Y 添加区
大豆カード※	19.0%	16.0%	16.0%
粒状大豆たん白	15.0%	15.0%	15.0%
水	27.0%	27.0%	27.0%
ソテーオニオン	18.0%	18.0%	18.0%
ショートニング	5.0%	5.0%	5.0%
濃口醤油	2.0%	2.0%	2.0%
加工でん粉	4.0%	4.0%	4.0%
乾燥卵白	3.0%	3.0%	3.0%
パン粉	2.5%	2.5%	2.5%
W-200Y	-	3.0%	-
W-400Y	-	-	3.0%
砂糖	1.0%	1.0%	1.0%
食塩	0.5%	0.5%	0.5%
アミノ酸系調味料	2.0%	2.0%	2.0%
香辛料	1.0%	1.0%	1.0%
合計	100.0%	100.0%	100.0%

○作製方法

- ①粒状大豆たん白を水で戻す
- ②大豆カード、水で戻した粒状大豆たん白、ソテーオニオン、ショートニング、液体系原料を加え、攪拌する。
- ③粉末系原料を計量して加え、更に攪拌する。
- ④1個80gに分けて、成型する。
- ⑤表面に焼き目をつけ、蒸し上げた。

※大豆カード・・・大豆たん白、油、水を攪拌して乳化させたもの

○作業性の比較

練り合わせた後、成型後の状態を比較した。

●練り上げた後



●成型後の手指



☆対照区(ブランク)・・・べちゃつく為、ボウルや手指に多量に付着してしまう

☆W-200Y添加区・・・まとまりがよく、しっかりとしている為、ボウル、手指にほとんど付着がない

☆W-400Y添加区・・・べちゃつきが弱く、ボウル、手指への付着が少ない

○評価結果

焼き目をつけ、蒸し上げて得られたミートレスハンバーグの試食評価を行った。

	試食評価	特徴
対照区(ブランク)	5	つながりがなく、パサついている食感。大豆臭が後に残る。
W-200Y添加区	7	繊維感が強く、しっかりとした食感。スパイス感があり、大豆臭が残りづらい。
W-400Y添加区	7	繊維感があり、ハンバーグらしい食感。スパイス感もあり、大豆臭が残りづらい。

※優:10～劣:1で評価

KCフロックの添加効果

§. 保水効果で余剰な水分や離水を抑制。作業性を大幅改善します。

§. 繊維感を付与し、ハンバーグのような食感の作製が可能です。

§. スパイス感がアップし、大豆臭のマスキング効果があります。

添加効果	銘柄比較	特徴
保水性	W-200Y>W-400Y	W-200Yはより多くの水分を吸水できるようになり、作業性改善にもつながる
繊維感	W-200Y>W-400Y	W-200Yは強い繊維感を付与、繊維感を抑えたい場合はW-400Yを使用推奨
スパイス感	W-200Y>W-400Y	W-200Yはコショウ等のスパイス感がより強く残ることでマスキング効果が出る

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)

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:03-6665-1056 Fax:03-6665-0337

Tel:06-6262-3800 Fax:06-6262-3900