

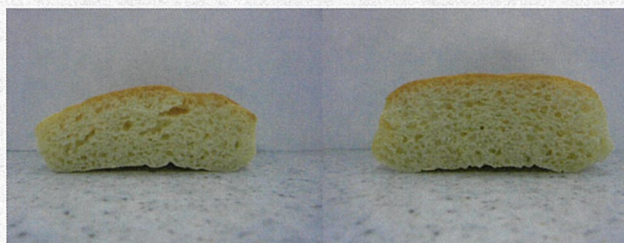
ステアロイル乳酸カルシウム「ベルフ」 ステアロイル乳酸ナトリウム「SSL-B」

小麦粉製品（パン、菓子類）、麺類の品質改良にステアロイル乳酸塩

パンへの使用

- 比容積が大きく、ケーシングの少ない、口溶けの良いパンができます。
- 生地伸びを良くし、発酵の安定性と機械耐性が向上します。
- 老化防止の効果をもち、リーンな配合のパンやハンバーガーパンズに最適です。
- 冷凍生地にも適しています。

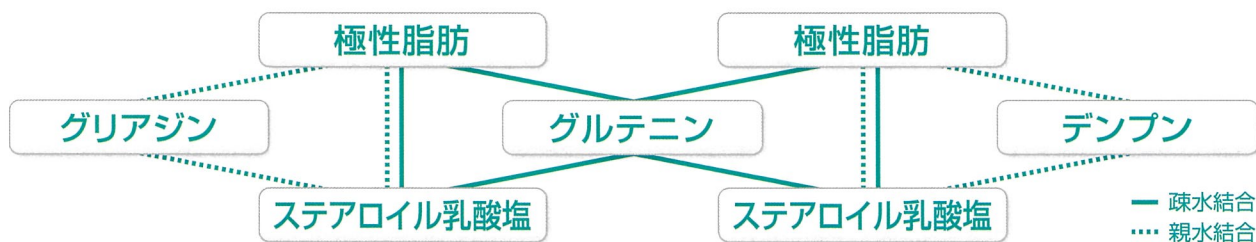
SSL-Bのハンバーガーパンズへの効果



無添加

SSL-B添加
(対粉0.6%)

ステアロイル乳酸塩と生地中の各成分との結合形態（焼成前）



パンに対するステアロイル乳酸塩の効果

製パン工程での効果

混捏耐性の向上

機械耐性向上

発酵の安定性向上

ガス保持力の向上

ステアロイル乳酸塩

グルテンと強力結合

品質に対する効果

内相のすだち向上

老化防止

比容積の増大

各種食品に対するステアロイル乳酸塩の使用効果

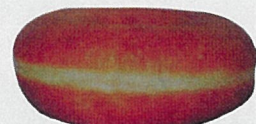
パン以外への使用

- ケン立ちが良く、形のそろったパン粉に仕上がります。
- ドーナツの口どけ改良や中華饅頭のひぶくれ防止に効果があります。
- 茹で麺の茹で溶け、デンプンの溶出を抑えます。また、表面のつるつる感とほぐれ性が向上します。

ベルフのドーナツへの効果

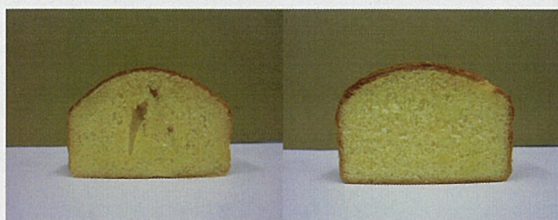


無添加



ベルフ添加
(対粉0.5%)

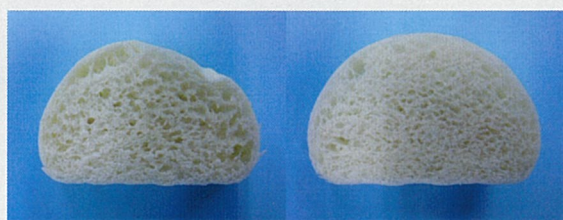
SSL-Bのスポンジケーキへの効果



無添加

SSL-B添加
(対粉1.5%)

SSL-Bの中華饅頭への効果



無添加

SSL-B添加
(対粉0.3%)

ステアロイル乳酸塩の使用基準

対象食品	添加効果	最適添加量 (使用基準)
パン	製造工程の改良 品質の向上 老化の防止	0.3%~0.5% (4.0g/kg以下)
菓子 (小麦粉を原料とし、 ばい焼したもの、 または油脂で 処理したもの)	スポンジケーキ類 比容積の増大 品質の向上、老化の防止	1.5% (5.5g/kg以下)
	ドーナツ、揚げパン類 比容積の増大、老化の防止 さくみ、食感の向上	0.3%~0.7% (4.0g/kg以下)

対象食品	添加効果	最適添加量 (使用基準)
蒸しパン	製造工程の改良 食感の向上 老化の防止	0.3%~1.5% (5.5g/kg以下)
蒸しまんじゅう	製造工程の改良 内相、食感の向上 老化の防止	0.3%~0.5% (2.0g/kg以下)
めん類 (即席めん、 マカロニ類以外の 乾麺をのぞく)	めんの弾力性 付与、表面のつる 味、ほぐれ性向上	マカロニ類 0.4% (4.0g/kg以下)
		その他 0.3% めん類 (4.5g/kg以下)

*1:上記以外では、使用できる食品に制限があります。詳しくは弊社HP(<http://www.musashino.com>)をご参照ください。

*2:"食品、添加物等の規格基準"、第2 添加物の部、F 使用基準の項、ステアロイル乳酸カルシウムの目による。

*3:最適添加量は対粉の含量(wt%)、使用基準は最終食品中の含量(g/kg)です。

食品での表示

本品を使用した食品の表示例:乳化剤など



株式会社 武蔵野化学研究所

本社: 〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-8-2(鉄鋼ビルディング 5 階) TEL: 03-6810-0242 FAX: 03-6810-0148

大阪営業所: 〒530-0001 大阪市北区梅田 2-4-13(阪神産経桜橋ビル 11 階) TEL: 06-6341-2625 FAX: 06-6341-2628

<http://www.musashino.com>