



# セルスターチAL

## セルスターチALの特長

セルスターチALは食物繊維を約35%含む食品素材です

食物繊維とゼラチンの相乗効果で**保形性・保湿性・生地均一性**が向上いたします

味への影響はまったくありませんので、どんなレシピでもお使いいただけます

## 使用方法

### 焼き菓子へ

全量の0.5~1.0%を粉同士で混合してからお使い下さい。  
軽い口溶け・食感を付与しながら、ワレを防止します。

### クリームへ

泡立てる前のホイップクリームに0.3~0.5%量のセルスターチALを添加しホイップして下さい。  
(あらかじめ砂糖と混ぜてから添加するとダマになりにくいです)



### 和・洋 生菓子へ

保湿を与え、しっとり感を持続させます。  
経時的に起こるパサツキを抑え、口溶けの良い食べやすさを付与します。生地全量の0.3~0.8%添加して下さい。

## セルスターチALの仕様

形状：白色粉末

品質保証期間：製造から1年間

食品への表示例：食物繊維（セルロース、グルコマンナン）、ゼラチン、デキストリン  
\*関連法規を遵守した表記をお願い致します。

荷姿：1kg×10（内装：ポリ袋 外装：ダンボール）



鍋林株式会社 ヘルスフーズ事業部

〒380-0918 長野県長野市アークス1番14号 TEL:026(224)5746 FAX:026(224)5748



## 技術資料

## 焼き菓子への添加効果



## 焼き菓子処方

	無添加品 (%)	セルスターチAL添加品 (%)
卵白	33.3	33.3
グラニュー糖	33.3	33.3
馬鈴薯澱粉	30.6	29.8
膨張剤	2.8	2.8
セルスターチAL	—	0.8

- ① 馬鈴薯澱粉、膨張剤、セルスターチALを混合し篩いに掛ける
- ② 卵白を泡立てグラニュー糖を添加し更に泡立てる
- ③ ②に①を加えサックリと混ぜ、天板に絞り出し、170℃・20分間焼成

## 評価方法及び結果

	無添加品	セルスターチAL添加品
摩擦による破損* <sup>1</sup> (%)	7.30%	3.00%
硬さ* <sup>2</sup> (g) [焼成後室温1H放置]	632	704
食感	どちらもサックリ感があるが、無添加品が口の中でボンボンするのに対し、添加品は口溶けが良く食べやすい	



## 室内24H放置後の変化

硬さ* <sup>2</sup> (g) [開封後室温24H放置]	1085	985
放置後の増加重量* <sup>3</sup> (%)	2.98%	2.82%
食感	無添加品は吸湿によりしけっており、サックリ感が無くなっている。添加品も食感が若干柔らかくなっているが、サックリ感が残っている	

- \* 1 30rpm×10分間 回転させた時のクズの割合
- \* 2 レオメーター使用、アダプターが焼き菓子に2.5mm押し込まれる力
- \* 3 室内に24H放置し、吸湿等により増えた重量をパーセントで表示

- セルスターチALの添加で表面に硬さが付与され、クズの発生は5割以下に抑えられます
- 吸湿等による経時変化が抑えられます
- 焼き菓子中の気泡を均一にそろえるので、無添加品に比べ、サックリと口溶け良く仕上がります



## 技術資料

ホイップクリームへの  
添加効果

## 試験方法

	無添加品	セルスターチAL添加品
生クリーム	100ml	100ml
グラニュー糖	7.0g	7.0g
セルスターチAL	—	0.4g

ハンドミキサーを使用し同時間ホイップした後、それぞれの変化を観察

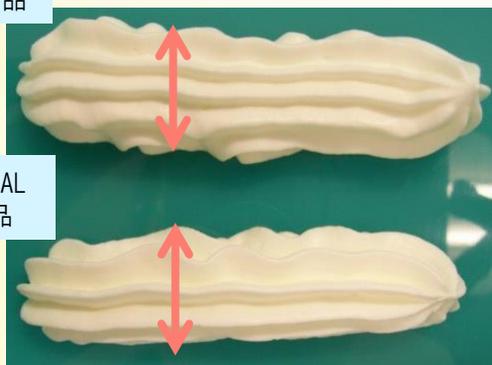
## 結果・評価

- ①食感：同じ時間ホイップすると、セルスターチAL添加品の方がしっかりと形を保持した仕上がりになる。  
その食感は無添加品とセルスターチAL添加品はどちらも遜色なく、滑らかな食感のクリームであった。
- ②保形性、離水 [25°C/6時間後観察]

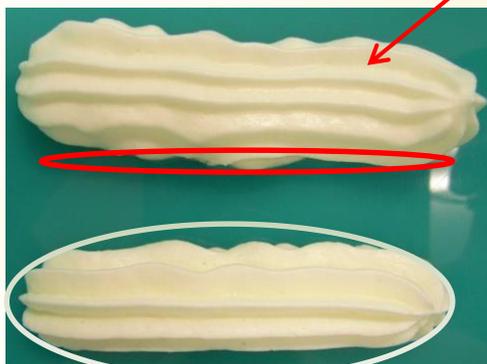
無添加品

セルスターチAL  
添加品

カドがへたっている



25°C/6時間後

離水が確認  
できる

絞り出し直後、無添加品は横に広がってしまうが、添加品はその筒状の形を保つので幅が狭い

添加品は離水もなく絞り出し直後の形を維持している



# 技術資料

## スポンジケーキ処方

	無添加品 (g)	セルスターチAL添加品 (g)
小麦粉	90	90
砂糖	90	90
卵	3個	3個
バター	15	15
牛乳	10	10
セルスターチAL	—	1.8

☆別立て法にて作成 直径18cmケーキ型で作成  
 ☆セルスターチALは全量の約0.5%を砂糖と一緒に添加した

## スポンジケーキへの添加効果

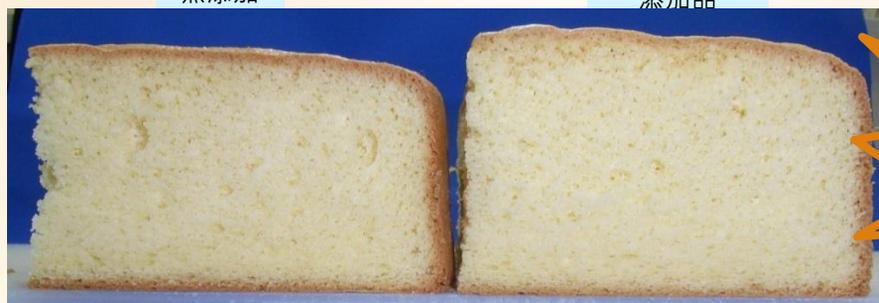
### 結果・評価

【生地比較】 焼成前生地比重  
 無添加品：0.376g/ml    セルスターチAL添加品：0.346g/ml

焼成後生地

無添加

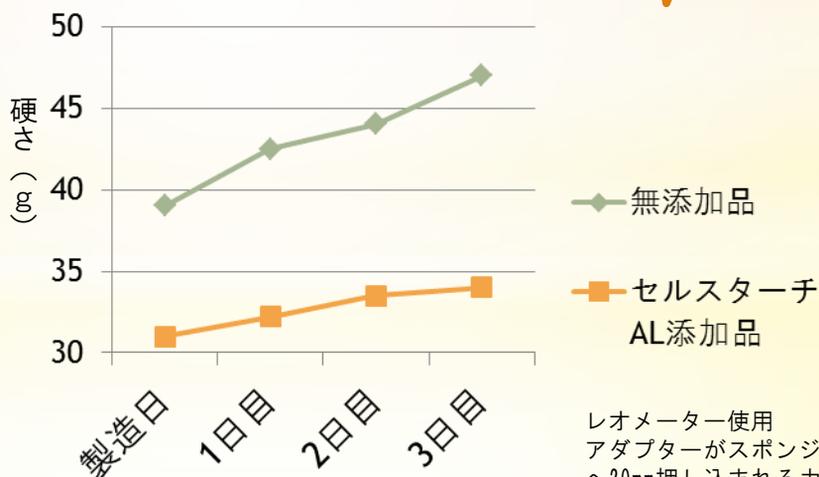
セルスターチAL  
添加品



ボリュームUP!

【スポンジの硬さ】

やわらかさ  
KEEP!



レオメーター使用  
 アダプターがスポンジケーキ  
 へ20mm押し込まれる力

【試食評価】

無添加品はパサツキがあるが、セルスターチALの添加品は  
 ホロホロした口溶けで、かつ柔らかさを感じる。  
 又、時間が経過してもしっとり感がある。



# セルスターチAL

## 菓子への働き

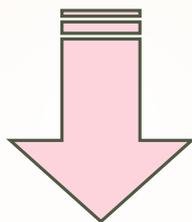
食物繊維

ゼラチン

保形成向上  
保水力向上

油とのなじみを  
良くします  
油浮きの防止  
乳化力の向上

軽い口溶けを  
与えます



## 菓子への効果

☆組織骨格を補強

壊れにくい！ ボリューム感の付与！ きめ細やかさUP！

☆水分と油分の調整

しっとりしているのに、軽い口溶け！

☆組織骨格を補強

体に優しい食物繊維とゼラチンです。味へ影響を与えません