

減塩食品を目的とした

食塩代替として、カリベースの食パンへの添加試験

エフシー化学株式会社

1、テスト目的 : 食塩代替としての機能効果テスト

2、試供品 : カリベース

3、添加量

	コントロール	カリベース
食塩 (%)	2.0	1.0
添加量 (%)	0	1.0

4、テスト方法 : 食パン60分発酵ストレート法にて実施

配 合		工 程
プルメリア (強力1等粉)	100%	ミキシング(攪): L3ML3 ↓ L2ML4MH1 (合計 13分)
上白糖	6%	生地温度 : 26℃~27℃
脱脂粉乳	3%	フロアタイム(ボックスに入れ室温放置) : 60分
ショートニング	6%	ベンチタイム(分割しボックスに入れ室温放置) : 20分
Vx-2 (生地改良剤)	0.7%	ホイロ : 温度 38℃、湿度 85%、50~60分
試供品、食塩相当	2%	焼成 : 温度 200℃、28分
イースト	2.5%	
水	68%	

※ ミキシング条件 L→低速 3分, ML→中低速 3分, ↓→ショートニング投入,
L→低速 2分, ML→中低速 4分, MH→中高速 1分

5、テスト結果

試供品	生地評価		製品評価							合計	
	生地状態	評価	ボリューム	内色相	内相膜	触感	食感	香り	味		小計
コントロール	問題なし	3	3	3	3	3	3	3	3	21	24
カリベース	問題なし	3	3	3	3	3	3	3	2.5	20.5	23.5

評価基準 コントロールを標準の3点とする
 良い 標準 劣る
 5————— 3————— 1

6、まとめ

食塩の半量置き換えのカリベースは、やや塩味が薄い程度で有効性があり、減塩パン等に応用が可能と判断される。

以 上