



ステアロイル乳酸ナトリム (SSL)

エンプレックス
Emplex[®]

製造元 キャラバン イングリーディエンツ社 (米国)



株式会社 光洋商会

www.koyojapan.jp/

東京本社 〒103-0023 東京都中央区日本橋本町3-6-2 小津本館ビル8F
Tel: 03-3639-8555 Fax: 03-3667-9719

大阪支店 〒530-0002 大阪府大阪市北区曽根崎新地2-6-23 MF桜橋ビル10F
Tel: 06-6341-3119 Fax: 06-6348-1732

Emplex[®]

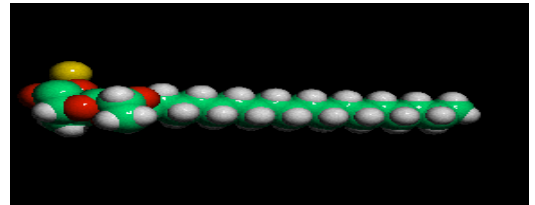
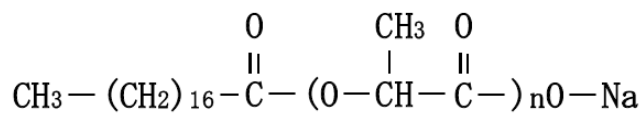


SSL とは

米国で60年代後半に認可され、40年以上パンの品質改良剤として欧米で使用実績があります。

アニオン(陰イオン)系乳化剤でグルテン網の強化やクラムソフトナーとしても有効です。

SSLの構造・物性



乳酸2モルとステアリン酸1モルを反応させ、これをナトリウムに結合させたもの。

白色～微黄色の粉末、水に不溶、温水に分散。

油脂には可溶。

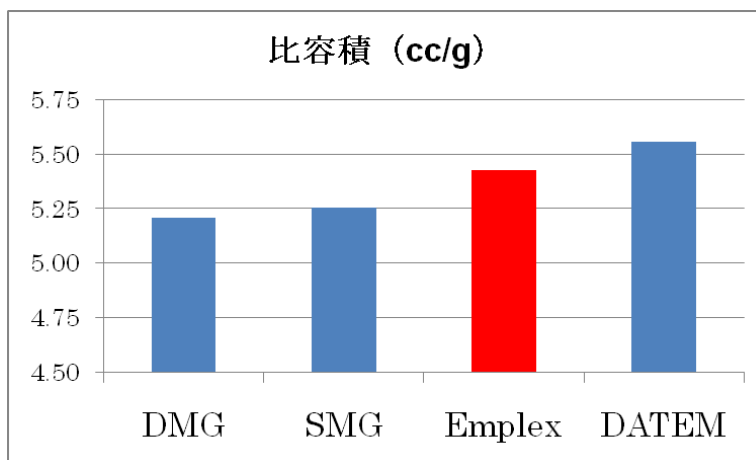
ベーカリー製品におけるSSLの機能

- ・ ソフトなクラム
- ・ 老化防止
- ・ ボリューム増大促進
- ・ きめの細かい内相
- ・ 形状改善(シンメトリー)
- ・ ソフトな生地で機械耐性の向上
- ・ スライス特性向上(きれいなスライス面)
- ・ ショック耐性の向上



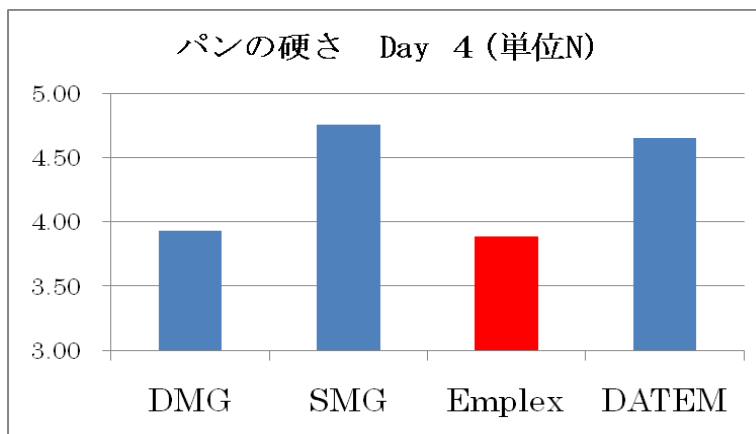
パンに対するSSLの効果

① ボリュームが増大します。



各種乳化剤0.4%(対粉)添加におけるパンの体積比較

② 製品の老化防止に効果があります。



各種乳化剤0.4%(対粉)添加における4日後のパンの硬さ比較

製品概要:

性状	粉末
保存条件	乾燥した冷暗所
製品重量	50ポンド(22.6kg)
賞味期限	製造後12カ月

推奨添加量:

対粉 0.2~0.4%

ステアロイル乳酸ナトリウム(SSL)の使用基準

対象食品		使用基準値
ミックスパウダー	生菓子(米を原料としたもの)製造用	10g/kg
	スポンジケーキ、バターケーキ、蒸しパン(小麦粉を原料としたもの)製造用	8.0g/kg
	菓子(小麦粉を原料とし、油脂で処理したもの)、パン製造用	5.5g/kg
	菓子(小麦粉を原料とし、焙焼したもの)製造用	5.0g/kg
	蒸し饅頭(小麦粉を原料としたもの)製造用	2.5g/kg
生菓子(米を原料とするもの)		6.0g/kg
スポンジケーキ、バターケーキ及び蒸しパン		5.5g/kg
麺類(即席麺及び乾麺を除く)		(茹で麺として)4.5g/kg
菓子(小麦粉を原料とし、焙焼又は油脂で処理したもの)		4.0g/kg
パン		4.0g/kg
マカロニ類(乾麺)		4.0g/kg
蒸し饅頭		2.0g/kg

(製品あたりの添加量)

※ステアロイル乳酸カルシウム(CSL)と併用する場合にあっては、それぞれの使用量の和がステアロイル乳酸カルシウムとしての基準値以下でなければならない。