

新しい食物繊維素材

SOYACELL



不二製油株式会社



ソヤセル
SOYACELL





特徴

大豆由来の食物繊維素材

- 食物繊維を豊富に含みます
- 高い保水力を有します
- 熱や酸に強い安定性があります

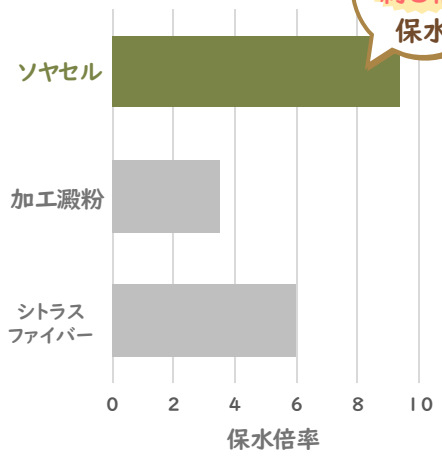


ソヤセル

保水作用による安定性・品質向上

作業性の改善

＜保水性の比較＞ ※自社調べ



＜ミキシング状態の違い＞

一般的な多加水生地



ソヤセル 1%添加



✓ミキシング時間短縮　✓ベタつき抑制　✓多加水生地の簡便化

水分量の多い生地は生地のまとまりが悪く、グルテン形成が悪くなります。
ソヤセルの保水作用により、生地の作業性が劇的に向上します。

品質の改善

＜食感の違い＞

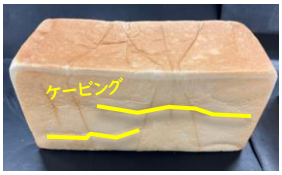
Point 3
しっとり
歯切れよく

※自社調べ

	無添加	ソヤセル	シトラスファイバー	加工澱粉	乳化剤
しっとりさ	×	○	○	○	○
やわらかさ	×	○	△	○	○
歯切れ	×	○	×	×	×
表示	—	食品	食品	添加物	添加物

＜外観品質の違い＞

無添加



ソヤセル1%添加



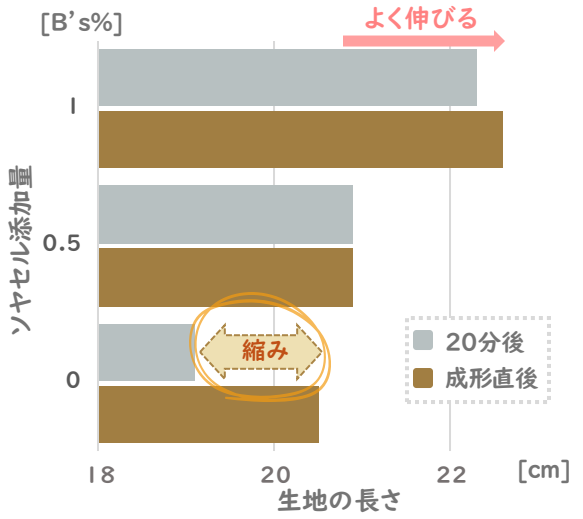
✓パンの腰折れ・皺問題の改善

湯種食パンの焼成後の様子。ソヤセルを添加する事で、
グルテンの骨格を強化し、腰折れを改善します。

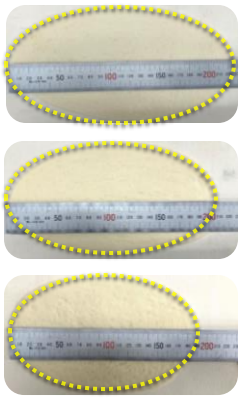
生地の伸び・ボリュームを大幅に向上

生地の縮み改善

※自社調べ



－ 20分後の生地状態 －



よく伸び、縮みにくい

✓ 伸展性の改善

少量添加で生地の伸展性を劇的に改善します。モルダーやシーター等の圧延工程で生地を傷つけず、高い品質を維持します。

✓縮み抑制による安定生産

時間経過による生地の縮みを抑制するため、生産現場における品質安定化に貢献します。

ボリュームアップ効果

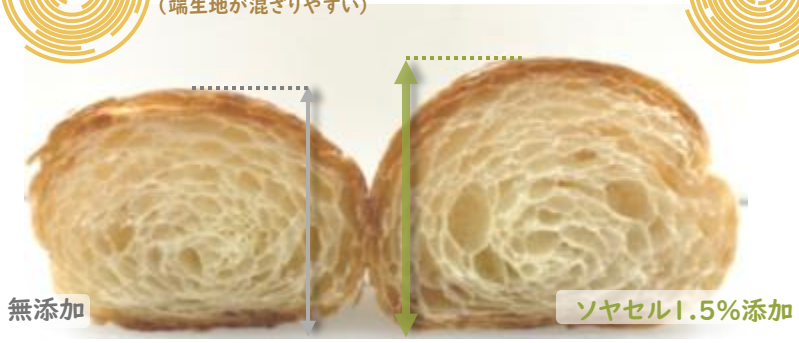
油脂と生地のレイヤー模式図



油脂が部分的にない“疎”な層が存在
（端生地が混ざりやすい）

ソヤセルは生地伸びが良いので
油脂がしっかり折り込まれた“密”な構造





3つの効果でボリュームアップ

✓保水効果で「ヴェーパーアクション」を加速

ソヤセルにより生地全体の保水量が多くなり、焼成時の水蒸気が増え、ボリュームがでます。

✓生地伸びよく“密”な層構造が作りやすい

生地が伸びやすく縮みにくいので、層が緻密になり、水蒸気が保持しやすくなります。

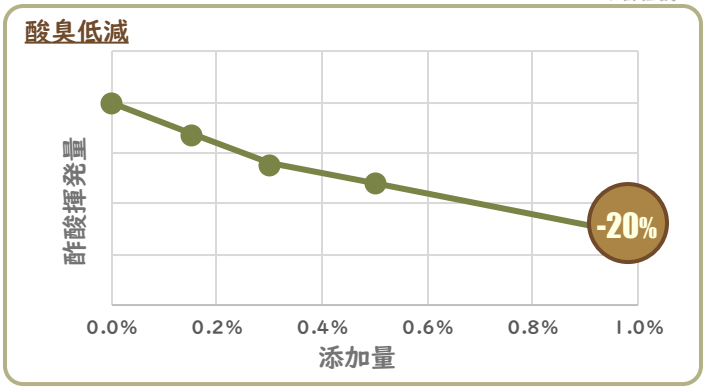
✓焼成後は、繊維が骨格となり縮みを抑制

ソヤセルの食物繊維がパンの骨格を支え、焼成後の焼き縮みを抑制します。

保存料などの酸風味のマスキング

パン本来のおいしさを

※自社調べ



日持ちと美味しさのバランス

✓ 酢酸の揮発を抑制し、酸臭を低減します。

少量添加で保存料由来の酸味を低減します。白焼きパンなど風味が繊細な商品に好適です。

✓ 食品表示に対応した素材

大豆由来の食物繊維であり、食品表示が可能です。

不二製油株式会社
大阪府泉佐野市住吉町1番地
https://fujiplatform.jp/products/detail/48.html

製品仕様

名称：大豆食物繊維加工食品
原材料名：大豆食物繊維、（一部に大豆を含む）
商品形態：10kg クラフト袋
賞味期限：365日
保存方法：高温多湿や直射日光を避けてください。



SOYACELL

不二製油