

コロネーション®



●食感改良効果

ザクザクとした食感のクッキーを作ることができます。

クッキー生地以外にも、タルト生地やソボロ生地、メロンパンのビス生地でも食感改良が可能です。
推奨添加量5~10%

●割れ防止効果

焼成後のクッキーの硬さが向上するため、割れ防止にも効果があります。

これまで出来なかった成型のクッキーが可能です。(薄い生地でも割れにくい絞りクッキーなど)。

●現行の風味を変えずにクッキーを作ることができます。

名 称	油脂加工食品
原材料表示	植物油脂／ソルビトール、乳化剤、カゼインNa(乳由来)
荷 姿	6kg(1kgピロー包装×6個)／段ボール
保 存 方 法	要冷蔵(10℃以下で保管してください)


日油株式会社

◇日油の製菓・製パン・調理加工食用製品を
動画でご紹介しています◇



機能食品事業部

本 社 〒150-6012 東京都渋谷区恵比寿4-20-3 (恵比寿ガーデンプレイスタワー)

大阪支社 〒530-0003 大阪市北区堂島2-4-27 JRE堂島タワー
 名古屋支店 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-24-30 名古屋三井ビル本館
 福岡支店 〒810-0001 福岡市中央区天神4-2-20 天神幸ビル
 札幌営業所 〒060-0052 札幌市中央区南2条東2丁目8番地1 大都ビル
 大師工場 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3
 食品研究所 〒210-0865 神奈川県川崎市川崎区千鳥町3-3

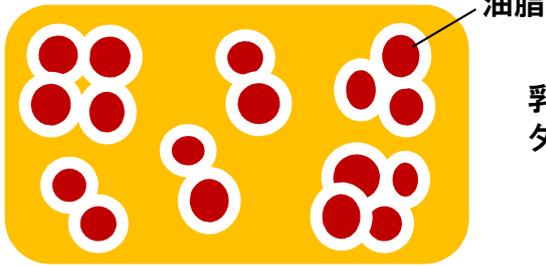
TEL 03-5424-6763(ダイヤルイン)
 URL <http://www.nof.co.jp>
 TEL 06-6454-6568(ダイヤルイン)
 TEL 052-551-6163(ダイヤルイン)
 TEL 092-741-3211(ダイヤルイン)
 TEL 011-281-9871(ダイヤルイン)
 TEL 044-281-2500(代表)
 TEL 044-281-2502(代表)

注) 「コロネーション／CORONATION」は日油株式会社の登録商標です。

●改良メカニズム

＜クッキー生地イメージ図＞

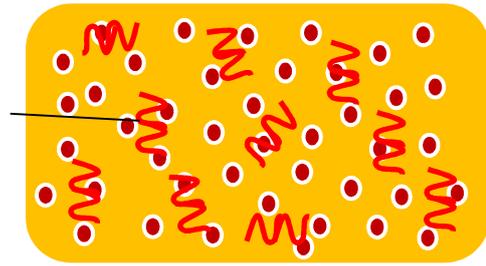
通常のクッキー生地



生地中に油脂が局在化することで生地をつなぎ低下

⇒脆く割れやすいクッキーに

コロネーション®使用時



①強い乳化力(乳化剤、O/W乳化)により生地中に油脂が細かく均一に分散することで生地をつなぎ低下を抑制

②乳由来のタンパク質により骨格強化

⇒硬く割れにくいクッキーに

●食感改良効果

【伸ばし生地】対粉%

マーガリン	60%
上白糖	50%
液卵	15%
薄力粉	100%
ベーキングパウダー	1%

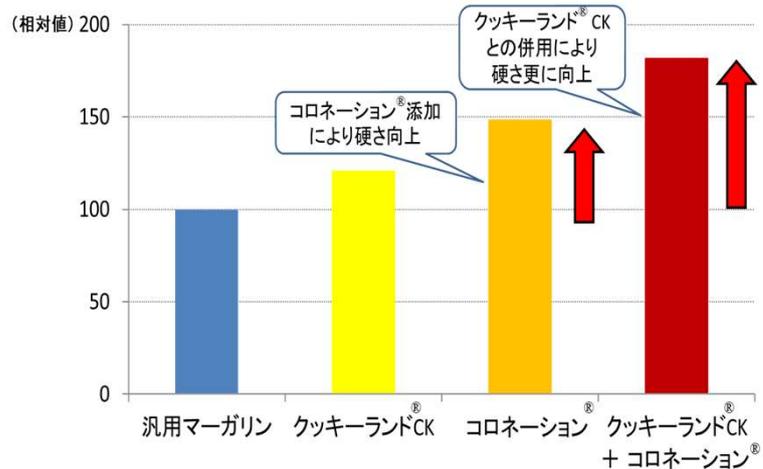
※コロネーション®はマーガリンを10%置き換えて使用

※クッキーランド®CKはマーガリンと置き換えて使用

【測定条件】

室温、三角プランジャーを1mm/秒の速度でクッキーを破断し、破断時の応力値を「硬さ」として評価しました。

破断強度測定結果



●割れ防止効果

【絞り生地】対粉%

マーガリン	60%
上白糖	40%
液卵	25%
薄力粉	100%
ベーキングパウダー	0.5%

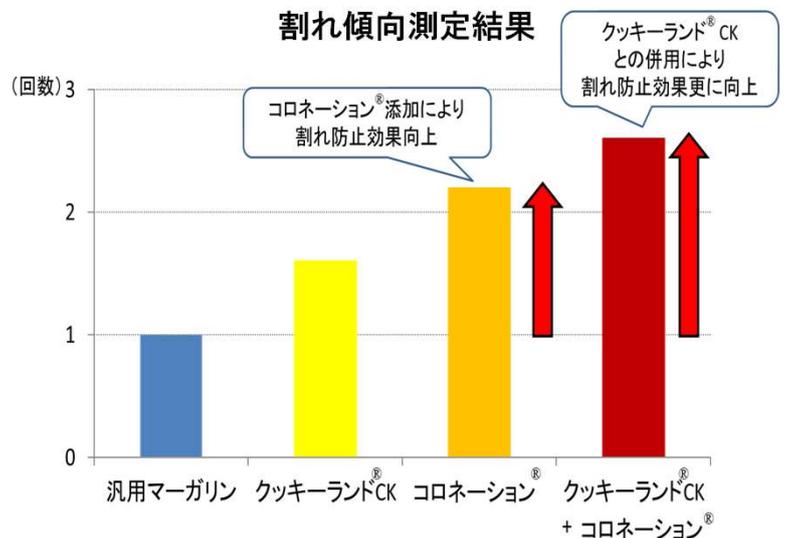
※コロネーション®はマーガリンを10%置き換えて使用

※クッキーランド®CKはマーガリンと置き換えて使用

【測定条件】

焼成品1枚を高さ10cmから水平落下させ、割れるまでの回数を測定しました。

割れ傾向測定結果



※クッキーランド®CKは弊社のクッキー改質用マーガリンです。

注)「クッキーランド」は日油㈱の登録商標です。