



# cellenpia®

## FOOD

食品に幅広く使用可能な植物由来のバイオマス素材



お問い合わせ先

日本製紙株式会社

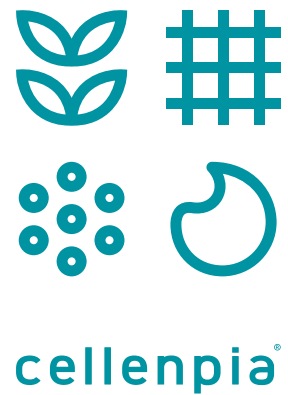
バイオマスマテリアル事業推進本部

バイオマスマテリアル販売促進部

Tel: 03-6665-1020 E-mail: [gpu71286@nipponpapergroup.com](mailto:gpu71286@nipponpapergroup.com)



レシピについての  
詳細はこちら



## ❖ セレンピア® とは

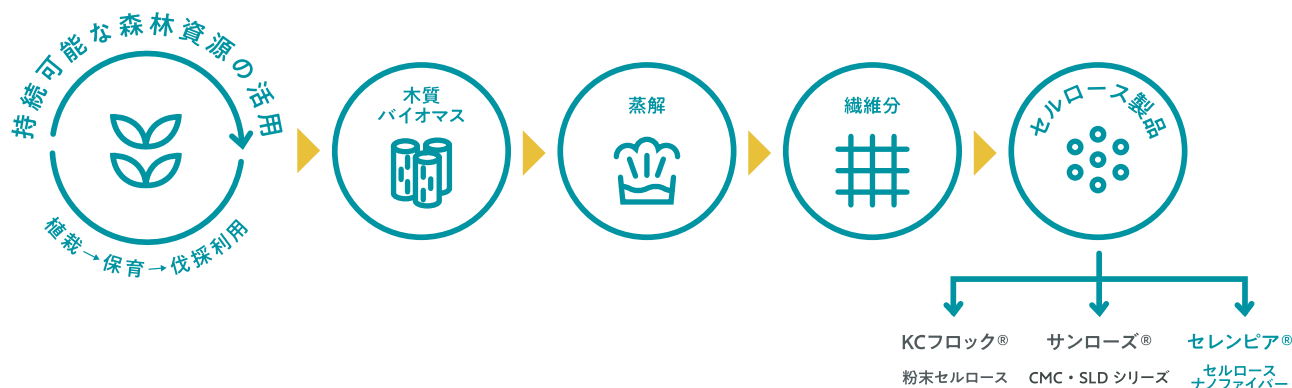
日本製紙のセルロースナノファイバー「セレンピア®」とは、木を構成する繊維をナノレベルまで細かく解すことで生まれる植物由来のバイオマス素材です。

食物繊維のセルロースを原料としているので安全性が高く安心してご使用いただけます。

従来の食品添加物と同等の機能性を有しており、ごくわずかな添加量で幅広い製品の品質安定化が可能です。

## ❖ 総合バイオマス企業としての新素材の開発

日本製紙グループは、持続可能な森林資源を多様な技術・ノウハウによって最大限活用することで、循環型社会の形成に貢献する製品を幅広く提供し、世界の人々の豊かな暮らしと文化の発展を実現する企業グループです。



## ❖ セレンピア® が実現する SDGs 達成への貢献



商品に新たな付加価値を生み出します。

セレンピア® は、従来の素材にはない、多様な機能を発揮することができます。商品に添加することで、新しい価値が加わり、イノベーションの扉を開きます。



木質バイオマスの循環を進めています。

木質バイオマスの利用は、社会全体で炭素循環を進めていくこととなります。セレンピア® は、生産・廃棄にかかわる循環負荷が少ない木質バイオマスを原料とする素材です。



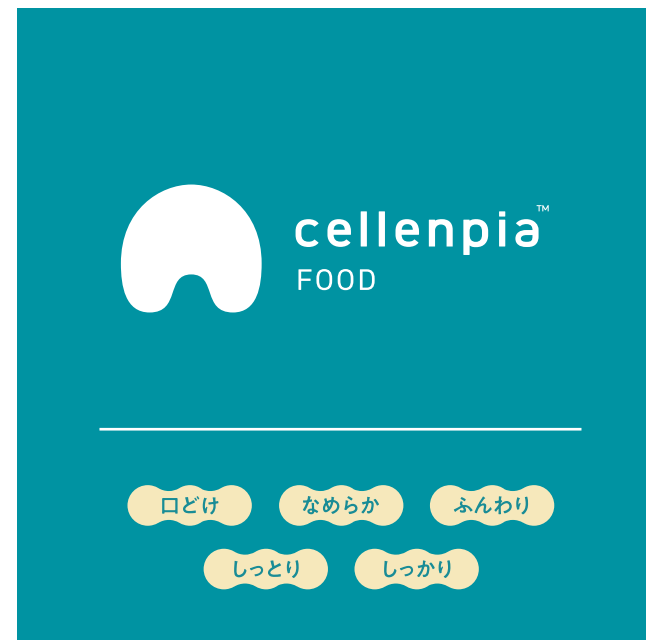
持続可能な森林資源を循環しています。

森林は適切に管理することで、再生可能な資源として利用することができます。セレンピア® の原料は、持続可能な管理が行われている森林から調達した木質バイオマスです。



パートナーシップが価値創造の源泉です。

セレンピア® の多様な機能は、ユーザーとのパートナーシップを通じて活かすことができます。新たな商品価値がマーケットを拡大します。



## ❖ 乳化安定性

なめらか

離水防止 老化抑制 ポリウム向上 耐熱性向上 乳化剤代替

- ・フラワーペーストや油系調味料など油が配合されている食品において物性安定効果を高めます。
- ・加熱工程でのオイルオフ、離水を防止し、口どけが向上します。

使用例



フラワーペースト



マーガリン



フライリング



ドレッシング

## ❖ 保水性

しっとり

離水防止 老化抑制 食感向上 バンク防止

- ・水を安定的に保ち離水や乾燥を防ぐことができ、出来立てのフレッシュ感やしっとり感を保つことができます。
- ・材料や生地への水分移行を抑制します。

使用例



クリームパン



あんこ



タレ

## ❖ 懸濁安定性

口どけ

沈澱防止 分散安定

- ・セレンピア® のネットワーク構造により、溶液に含まれる不溶性成分が均一に分散した状態を長期間保持します。
- ・どの温度帯でも懸濁安定性を発揮し、低粘度での分散が可能です。

使用例



ココア



水羊羹



アイスキャンディー

## ❖ 気泡安定性

ふんわり

保形性向上 離水防止 ポリウム向上 食感向上

- ・気泡が潰れにくく、きめ細かくふっくらとしたポリウムを保ちます。
- ・軽い食感で口どけが向上します。
- ・加熱による生地の変形、縮みを防ぎます。

使用例



蒸しパン



スポンジケーキ



シュークリーム

## ❖ 保形性

しっかり

食感向上 ポリウム向上 耐熱性向上 バンク防止 煮溶け抑制

- ・パンなどの腰折れを防ぎます。
- ・長時間の加熱でも形状を保持し、製品の安定化に繋がります。
- ・水分が多い状態でも生地の変形を抑え、作業性を向上します。

使用例



食パン



もち



チョコレート