

台湾食品企業グループ研究室でのGREX揚油用添加剤比較試験

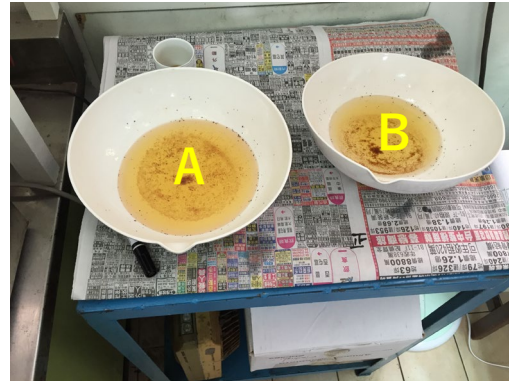


同量の油を鍋に入れる。
同条件で30分おきに
冷凍チキンナゲットを揚げる。
足油は無し。

AがGREX添加油
Bが無添加油



Aは終始色が安定していたが、
Bは4回目より色が濃くなる。



試験終了後、鍋に残った油の量が
大きく違うので、ビーカーに入れて量
の差を見たところ、**GREX添加油はBの
無添加油よりも2倍強多く残った。**

唐揚げ専門店でのGREX揚げ油比較試験



GREX揚げ油用添加剤を使用する食用油へ添加し、蓋をして缶ごと振って、試験開始24時間前に準備しておく。



試験開始第一日目
右側：通常油
左側：GREX混合油



13日目
右側：6日目の油のまま
左側：煙、色により交換、揚げ物は未だパリッとサクッとして美味しく油焼け無し
試験終了！
結論：GREXを使うと揚げ油が2倍使えて美味しく揚がる



6日目
右側：煙、色、油焼けにより交換
左側：透明で油の色も薄く、揚げ物もパリッとサクッとしていて美味しい