

特許出願中！

揚げ油の節約！植物100%！GREX揚げ油用添加剤



- 1本 = 1L(約920g)入り
- 1本で食用油一斗缶20缶分
- 食用油の種類を問わず混合可能
- 唐揚げ、フライ、天ぷら、かまぼこ、他
- **揚げ油の使用量が40~60%削減**
- 原料: 植物油、野菜エキス、果実エキス、海藻エキス



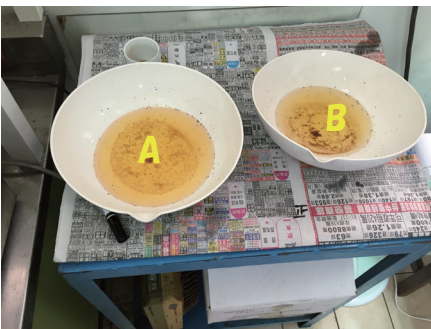
【試験概要】

1. 同量の油を鍋に入れる
2. 同条件で30分おきに冷凍チキンナゲットを揚げる
3. 足し油は無し



Aは終始色が安定

Bは4回目より色が濃くなる



AがGREX添加油

Bが無添加油



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**。

試験は台湾福壽實業有限公司食品研究室に於いて

GREX揚油用添加剤運用マニュアル

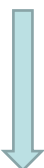
使用方法は、現場の仕組みによって変わりますので、ご遠慮なくご相談ください。作業場を拝見させていただき、適切な使用方法を設計させていただきます。



事前(最低24時間前)にGREX揚油用添加剤を食用油18L当たり50mlを計って、用意された油に混合してください。



GREX揚油用添加剤を菜箸などの長いものでかき混ぜながら、ユツクリ入れて混合してください。在庫の油全部に事前に混合してしまうと効果も作業もベストです。

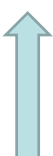


GREX揚油用添加剤を油に事前に混合した後、異物が混入しないよう缶上部にラップやゴミ蓋をかぶせて保管してください。

1. 油の交換時から使用開始する場合、廃油後フライヤーの掃除が終了したら、事前にかけておいたGREX混合油をフライヤーに入れて通常通り使用してください。
2. 廃油が無い事業所の場合、通常通り油とフライヤーの掃除を行い、掃除終了後、事前にかけておいたGREX混合油を足し油して使用開始してください。



【データ収集】
GREX揚油試験表に、必要事項をご記入お願いします。特に、開始時在庫、仕入れ数、終了時在庫は、お間違えのないようご記載をお願いします。



営業時間終了後、通常通り油とフライヤーの掃除を行ってください。掃除終了後、油をフライヤーに戻し、GREX混合油を定量まで必ず足し油し、菜箸などで火傷しないようユツクリと攪拌して良く混合してください。それにより、翌日までに油がリフレッシュします。

