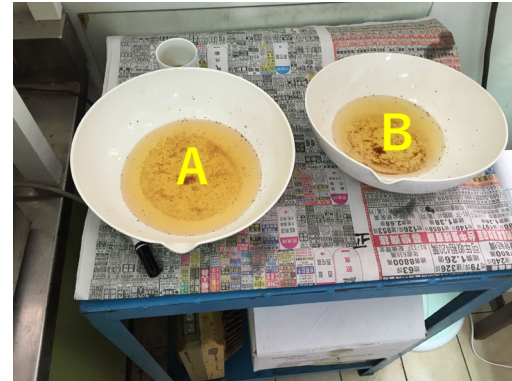


台湾食品企業グループ研究室でのGREX揚油用添加剤比較試験



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



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。**

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。