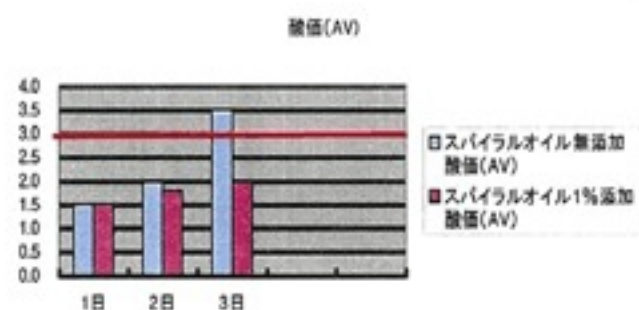
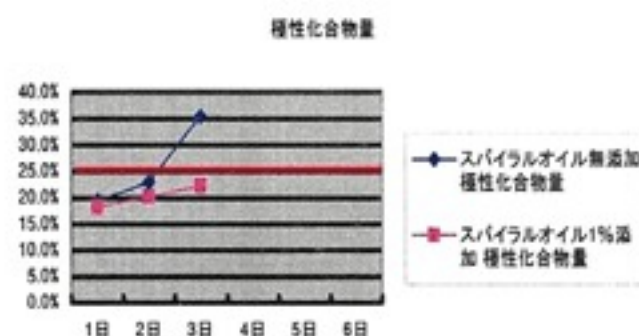


## 食用油の節約が図れる「スパイラルオイル（食用油）」

概要・品質・性能

従来の食用油に添加することにより油の寿命を延ばして消費量を減らし、しかもカリッとした揚げ物の食味・食感が得られる酸化抑制添加食用油。

広葉樹など原木を加熱して熱分解させ、発生する生成ガスを冷却凝縮等の工程からなる燻液を主要成分とする。本オイルを新しい揚げ油10リットルに対して100ccほどを添加するだけで、熱による変色が防止でき、食材の色をそのままに揚げ物ができる。そのうえ、調理時間を従来の2/3に短縮でき、揚げる温度を10～15℃下げることができるため熱消費も節約できる。また、食材の水分が逃げないうちに調理ができるので食品が縮まず形崩れしない。さらに、食用油の酸化を抑制できるため、使用期間を1.5～2倍延長させ、油切れが良くなるため、油を約8%節約できる。また、本製品は食用油のため添加物表示はない。



放射線グラフト重合法を応用した快適性日用品

用途

(1) 1%程度の添加により食用油の寿命を延ばす

技術移転

- (1) 形態 製品の供給（販路拡大を希望）  
 (2) 相手先 オイルメーカー、商社、卸業者  
 (3) 地域 国内に限る

実用化・情報

[試作・実験] 完了

[製造・販売実績] 有り（北陸地方で15社販売実績）

[技術情報の提供] パンフレット、サンプル、データ

[情報提供者] (株) ニューアクア技術研究所

代表取締役 松田 茂

[連絡 (財)りそな中小企業振興財団 事務局

先] TEL.03-3444-9541 FAX.03-3444-9546

特許等

特許番号：特許第3568009号

登録日：平成16年6月25日

特許権者：(株) ニューアクア技術研究所