

【優 秀 賞】

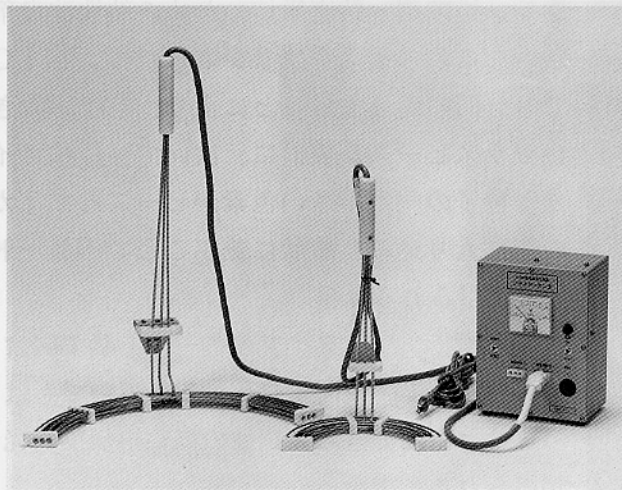
高周波交流電気分解による食用油酸化防止装置 「HS式フライヤーカント」

株式会社 環境還元研究所

〒302-0034 茨城県取手市戸頭211-1

☎0297(78)7981

酸化、加熱重合、加水分解を起因とする食用油の劣化を防止し、油の変質を防ぎ、粘度の上昇を抑える装置。低電圧、高周波で三極構造を持った装置の電解処理で強い還元作用を引き出し、油の



酸化防止効果を実現。さらにランダムFM変調を追加することで性能を一段と向上させ、油粘度上昇の遅延、熱伝導率の向上作用によって油の消費量を20～30%節約し、揚げ時間を20～30%短縮したほか、油温を20℃程度低下させてもカラッとした食味が得られるようにした。

廃油の削減、油臭・発煙の減少、油跳ねの低下に伴う油汚れの減少など、安全性・対環境性の向上も実現している。