




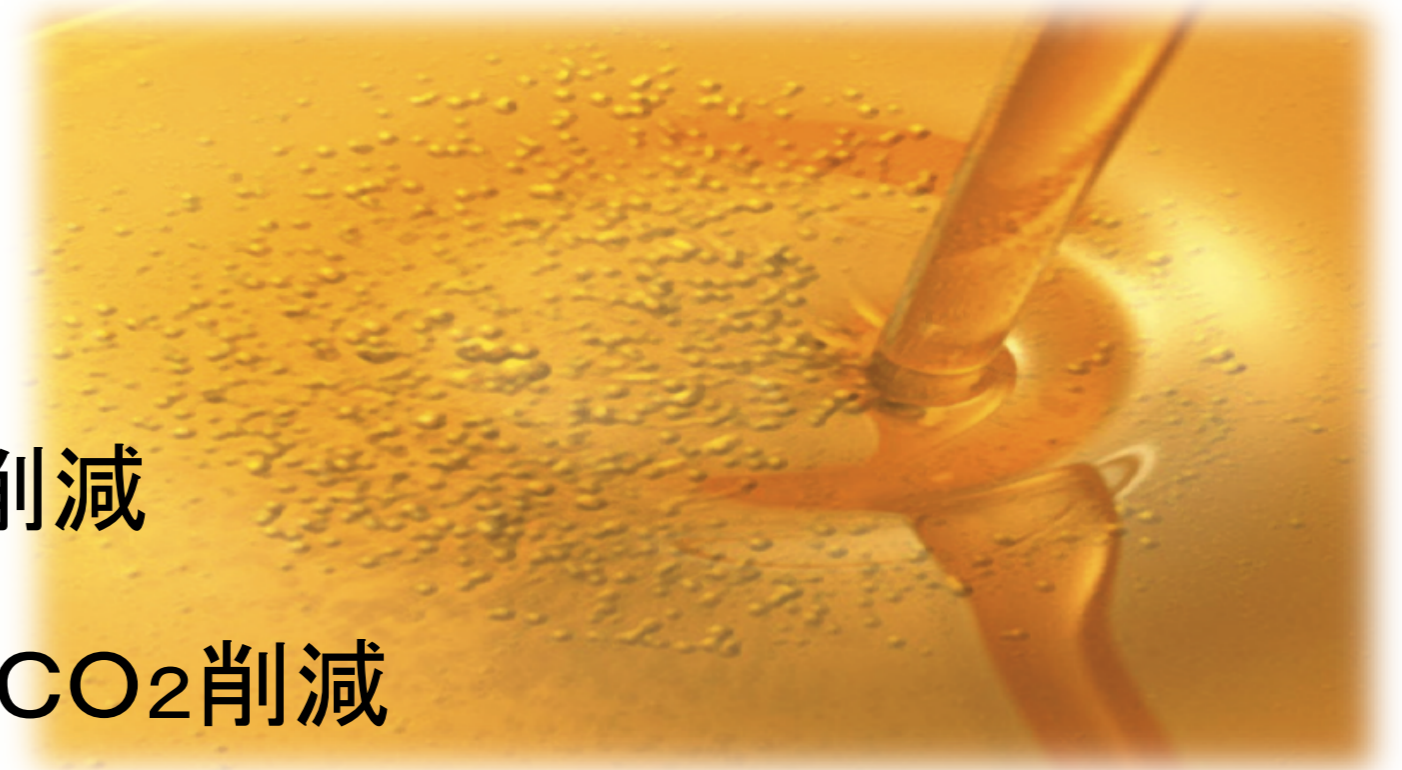
揚げ物における、食用油の延命装置
「オイルインプルーバー」
アサヒ装設 株式会社

食用油を長持ちさせ、美味しい揚げ物と環境への配慮を両立
オイルインプルーバー

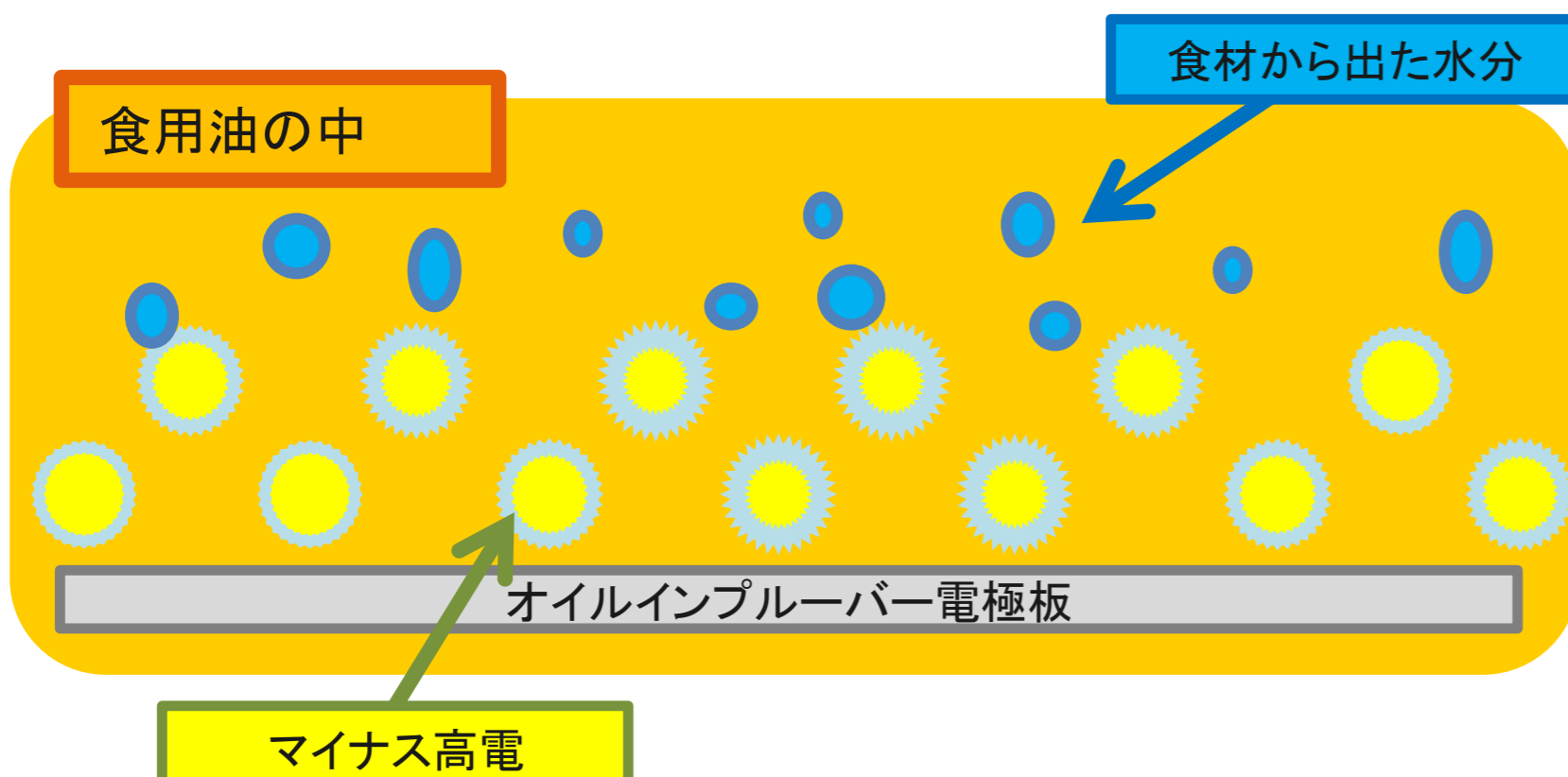
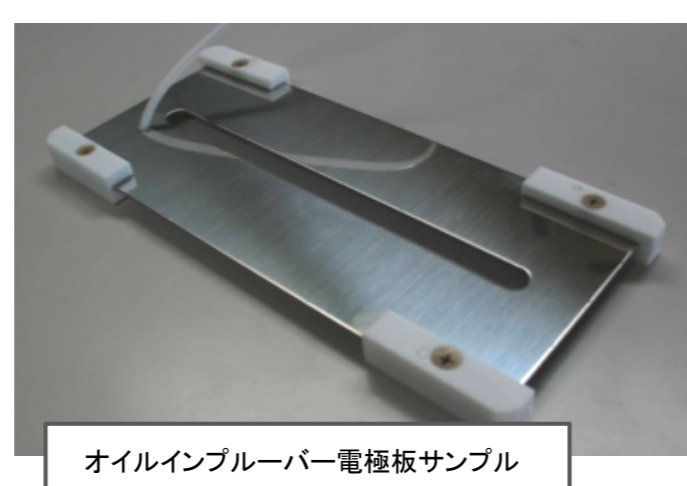


オイルインプルーバーの効果・環境への配慮

-  廃油の削減に繋がります
-  油の使用量削減によりフードマイレージでのCO₂削減
-  揚げ温度を下げる事が出来るので、油煙の減少とCO₂削減

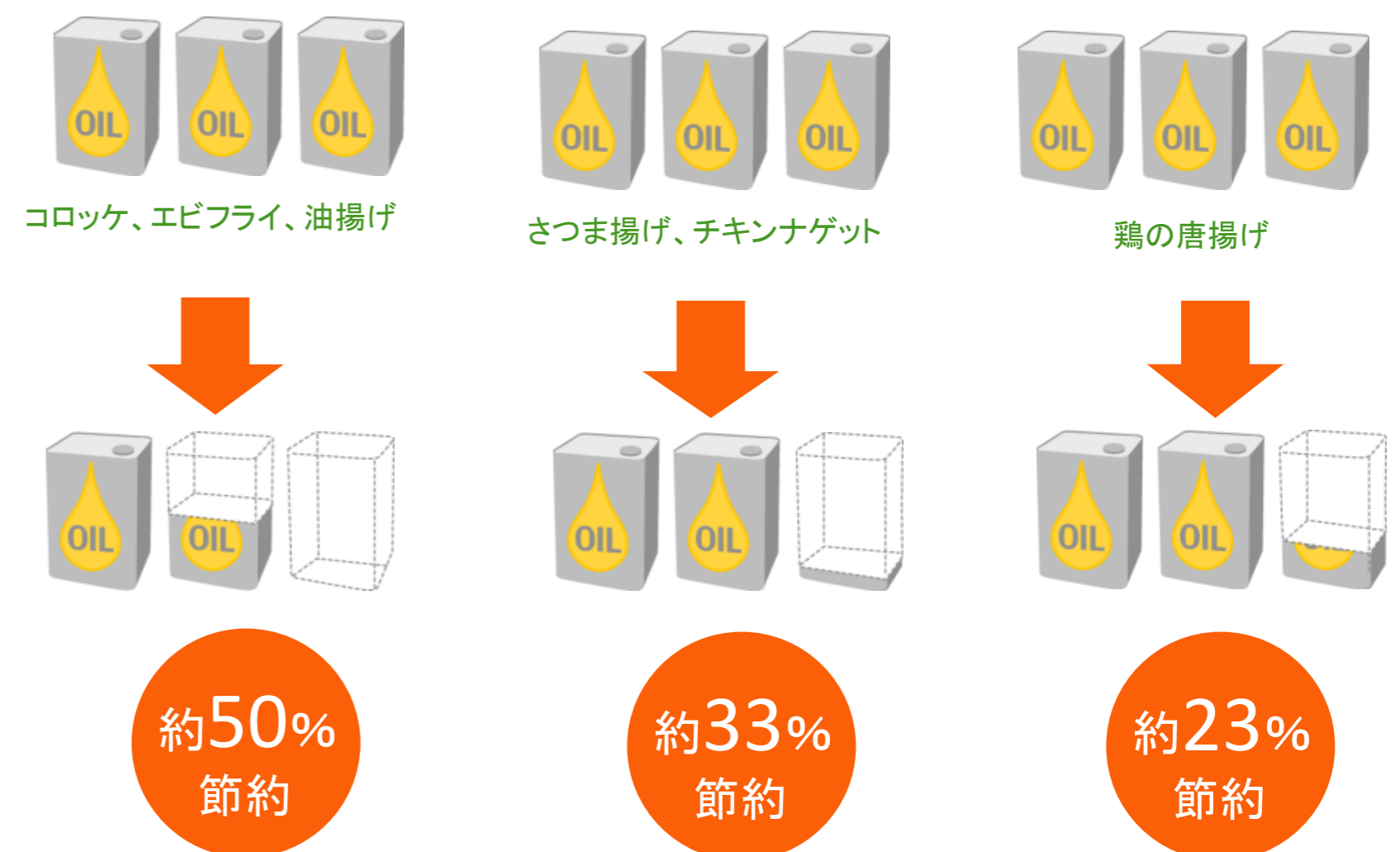


オイルインプルーバーの仕組み・働き



油の劣化の原因の1つ「食材から出る水分」を細分化させ蒸発し易くします。

酸化抑制の効果・実績例



* 食材や揚げ温度・条件により異なります。
* 現在研究中の為、データは一例です。



アサヒ装設株式会社

審査委員コメント

飲食店や食品加工における揚げ物製造は必須であり、そのマーケットは非常に広い。本製品での食用油の酸化抑制による廃油の減少の貢献度は高いと評価される。