

油ながもちくん

・比較テスト：カマタニ株式会社



「油ながもちくん」比較テスト



片方に「油ながもちくん」を投入して新油の状態から検証
同じ量、同じ種類の具材を調理しました



k1

油のハネや油煙を抑えて静かに揚げる効果があります
調理環境の改善・清掃作業の軽減

油ハネ
油煙

油ながもちくん

静

鳥の唐揚げ



油劣化

油ながもちくん

鳥の唐揚げ



油の色が黒くなっても「油ながもちくん」が入っていると揚げ物はきれいに揚げられます。

油ハネ
油煙



カニクリームコロッケ



油劣化



油ながもちくん

カニクリームコロッケ









全ての油の種類に対応可能
植物性、動物性、ブレンドした油など全てOK

油ハネ
油煙

油ながもちくん

静

とり串カツ



油劣化

油ながもちくん

とり串カツ



全ての油の種類に対応可能
植物性、動物性、ブレンドした油など全てOK

油ハネ
油煙

油ながもちくん

静

エビフライ

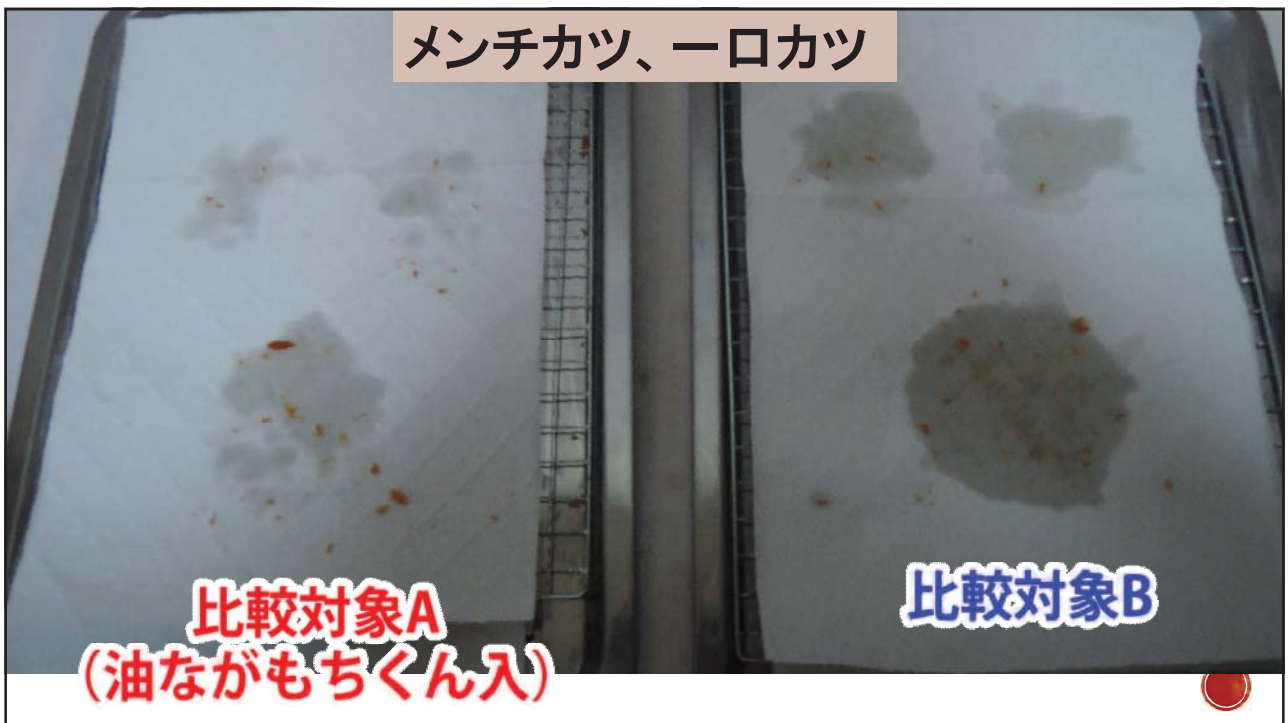


油劣化

油ながもちくん

エビフライ





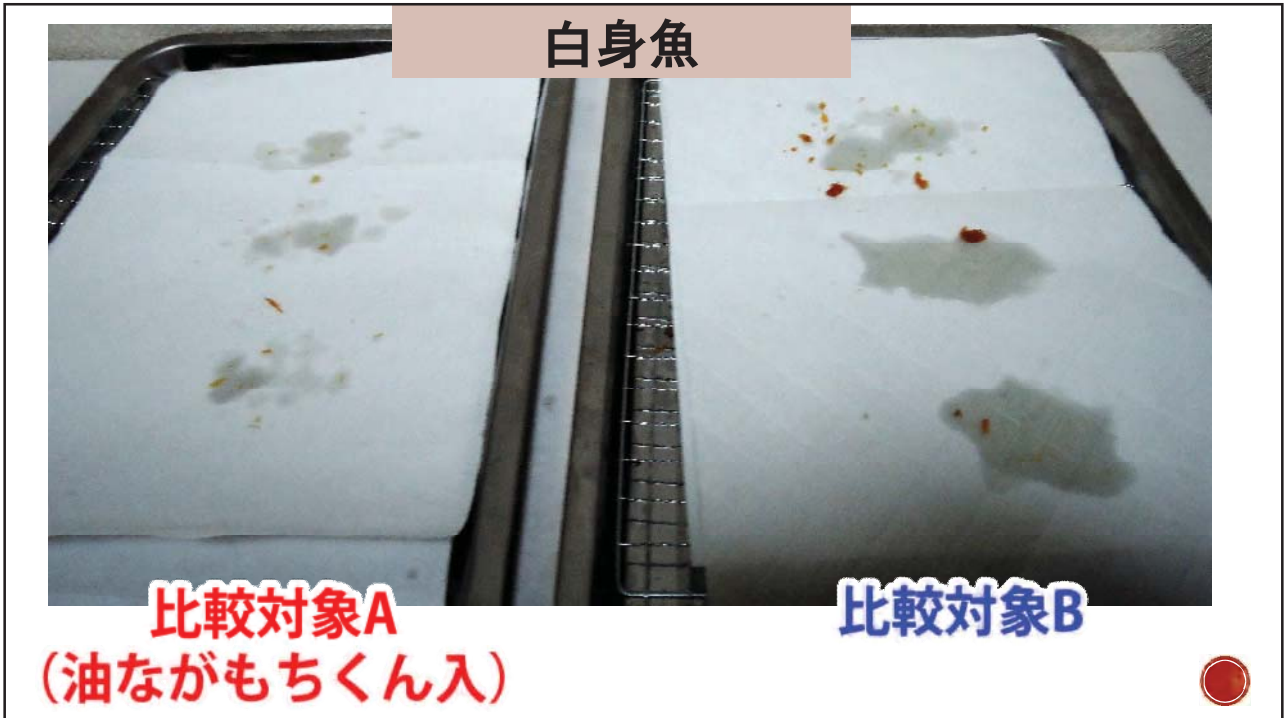
白身魚



「油ながもちくん」が油キレを向上します
ヘルシーにサクサクに変わります



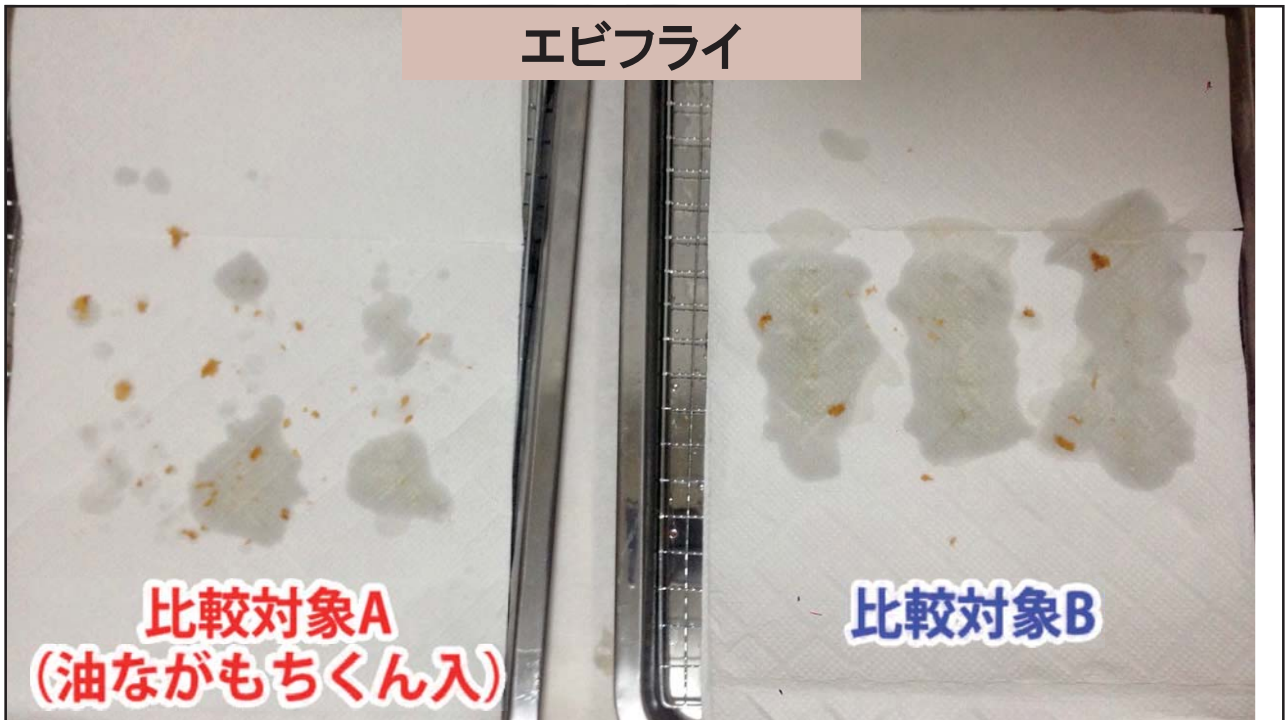
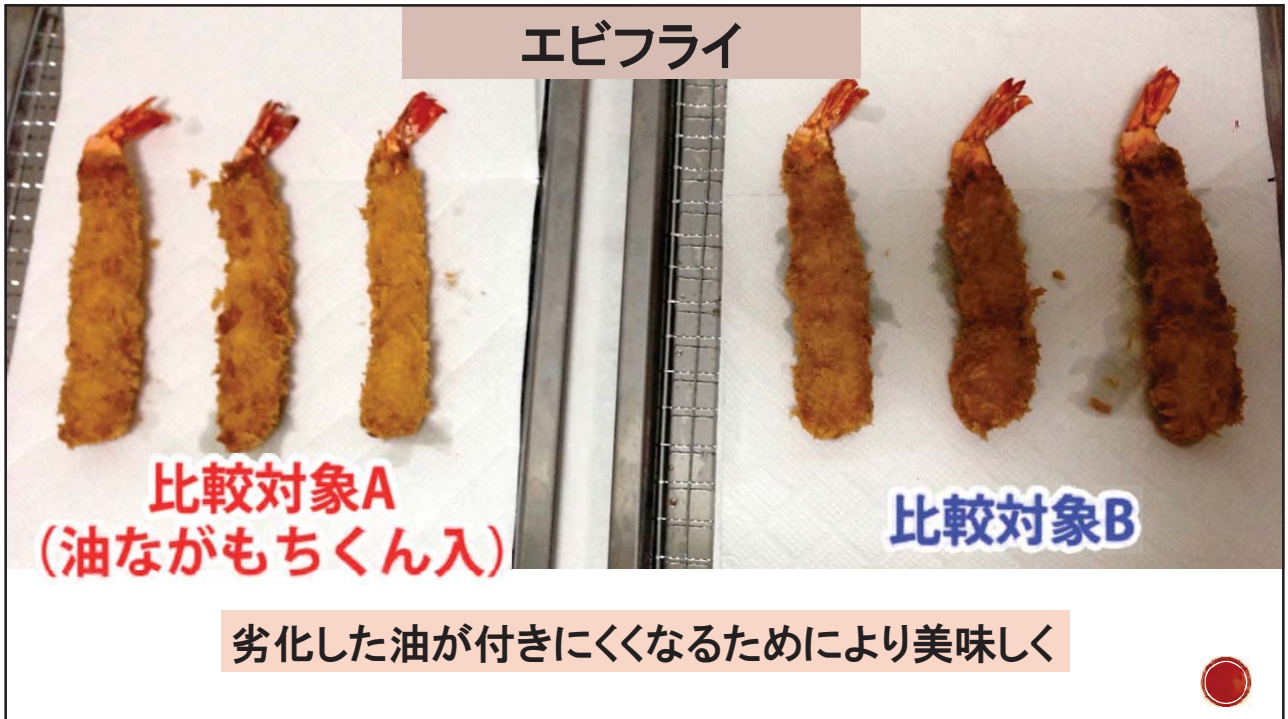
白身魚



比較対象A
(油ながもちくん入)

比較対象B





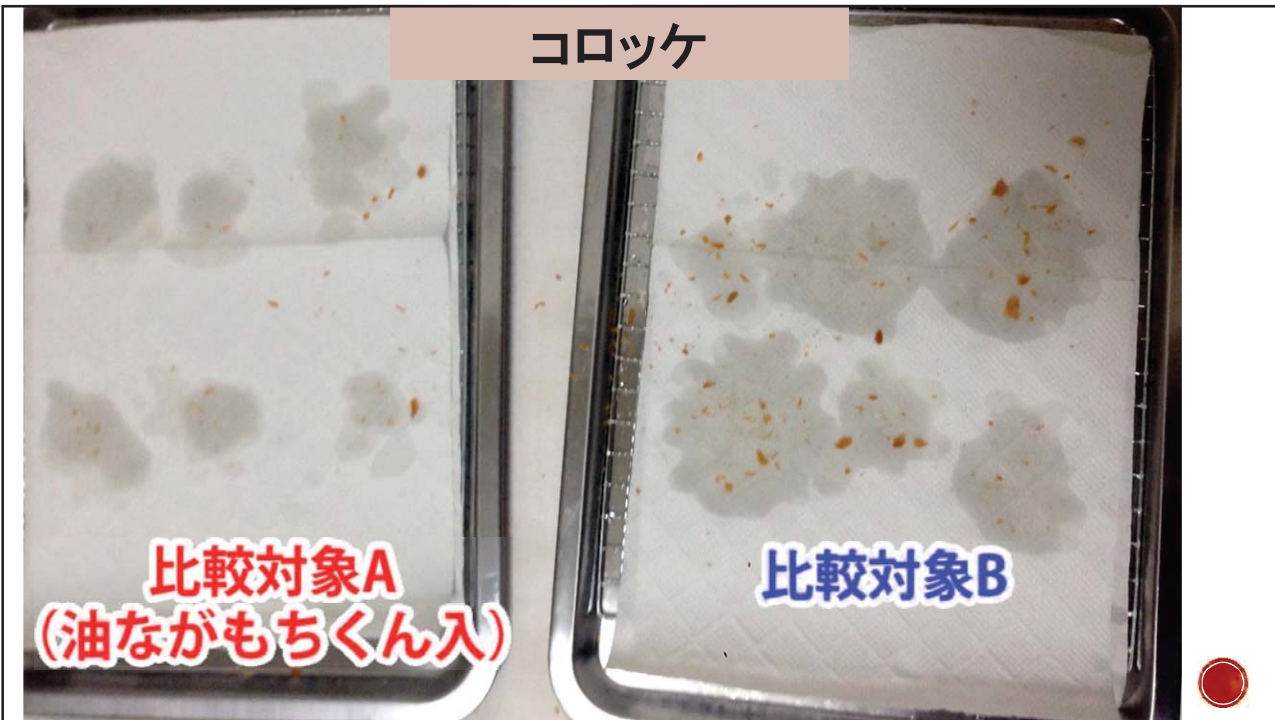
コロッケ



劣化した油が付きにくくなるためにより美味しく



コロッケ



揚げ種中心温度比較

揚げ種：一口カツ



揚げ種：一口カツ



比較対象A
(油ながもちくん入)

91.9°C

差

+8.4°C



比較対象B

83.5°C

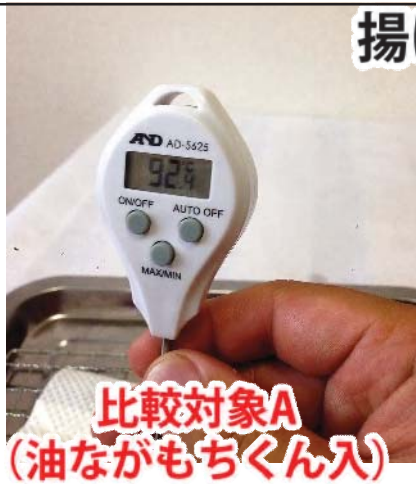
遠赤外線の効果により今までの1割～2割程度早く揚げられます



揚げ種：白身魚



揚げ種：白身魚

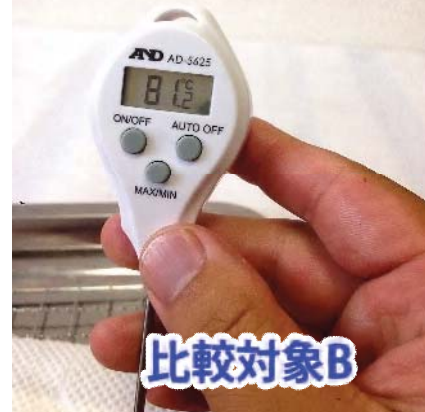


比較対象A
(油ながもちくん入)

92.4°C

差

+11.2°C



比較対象B

81.2°C

遠赤外線の効果により今までの1割～2割程度
早く揚げられます



揚げ種：カキフライ



揚げ種：カキフライ

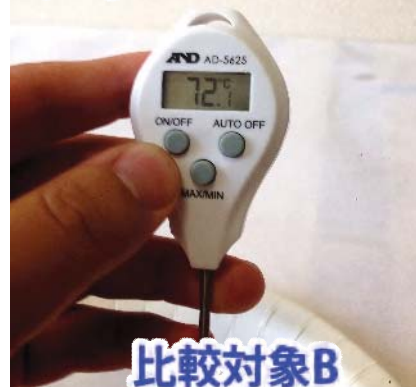


比較対象A
(油ながもちくん入)

76.2°C

差

+4.1°C



比較対象B

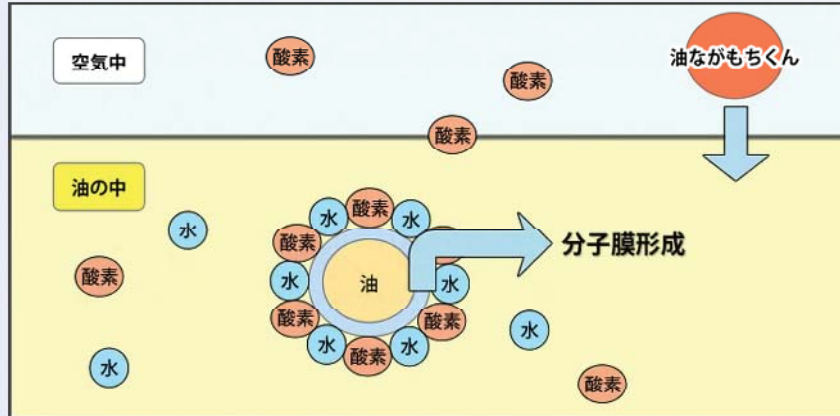
72.1°C

中心温度が高くなるため食中毒予防に効果的です



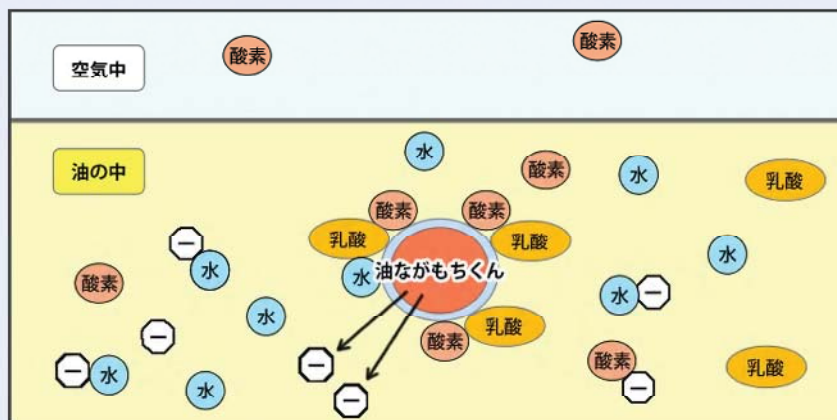
— 油ながもちくん — ①劣化した油を還元作用いたします。

- ・「油ながもちくん」は、油脂と反応して油の表面に**分子膜を形成**し、酸化の原因となる空気中の酸素から油を守ります。
- ・「油ながもちくん」の有効成分が油の分子を**酸素と水**から守り、油の酸化や粘度の上昇を抑制します。



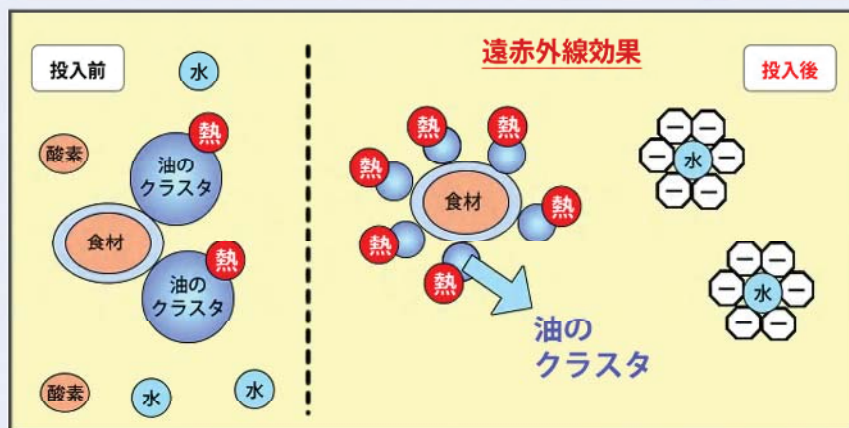
— 油ながもちくん — ②汚れやおいを吸着いたします

- ・「油ながもちくん」は、油切れが悪くなったり、においの元となる遊離脂肪酸や、酸化の原因となる油中の酸素を除去します。
- ・多孔質性が油の中の汚れやおいの元となる物質を吸着します。

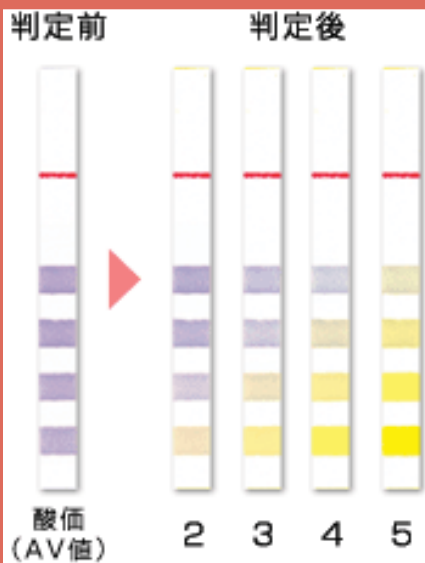


— 油ながもちくん — ③遠赤外線効果

- ・「油ながもちくん」は、揚げ種から出る水分や水蒸気泡の表面を膜で包み、油への拡散を防止し、油の加水分解を防ぎます。
- ・「油ながもちくん」の遠赤外線が油のクラスターを小さく熱伝導率を高めます。



「油ながもちくん」比較テスト



(判定例)



酸化試験紙

「油ながもちくん」商品特長

油・空調・熱源の**コストダウン**

油交換が軽減・油煙や油ハネが少なくなり
労働環境が改善

食感がサクサクになり**顧客満足度UP**



「油ながもちくん」使用の留意点

最初の使用方法は必ず守りましょう

油の色で交換を判断しない

フライヤーの揚げカスは毎日取り除く

「油ながもちくん」は常に油に触れている常態に

油の温度は5℃程度低くして揚げましょう

油は酸化度2.5(AV試験紙)で交換しましょう

「油ながもちくん」コスト削減シミュレーション

食用油20Lを一週間使用後に交換していたが「油ながもちくん」の導入により、油が2倍に長持ちした事例

油ながもちくん(@660円×2個)	1,320円
食用油(20L)	3,700円

(食用油のみ)のコスト(1ヶ月)

$$\text{油20L(3,700円)} \times 4\text{回} = 14,800 \text{ 円}$$

(食用油+油ながもちくん)のコスト(1ヶ月)

$$\text{油20L(3,700円)} + \text{油ながもちくん2個(1,320円)} \times 2\text{回} = 10,040 \text{ 円}$$

月間コストダウン額

$$\text{(食用油+油ながもちくん) } 10,040\text{円} - \text{(食用油のみ) } 14,800\text{円} = -4,760 \text{ 円}$$

年間コストダウン額

$$4,760\text{円} \times 12\text{ヶ月} = -57,120 \text{ 円}$$

- ◎「油ながもちくん」は他の高額な機械や商品と異なり、使用したその日から費用対効果を実感できます。
- ◎「油ながもちくん」は使いきりのためメンテナンスは必要なく、誰にでも簡単に使用できます。
- ◎「油ながもちくん」はガス・電気(フレイヤー・エアコン)のコスト削減にも貢献します。

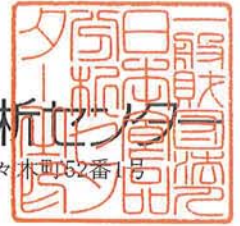
依頼者 カマタニ株式会社

検体名 油ながもちくん

一般財団法人

日本食品分析センター

東京都渋谷区元代々木1-52番1号



2014年(平成26年)11月04日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験結果

分析試験項目	結果	定量下限	注	方法
器具及び容器包装規格試験(陶磁器)	1
カドミウム及び鉛
カドミウム	適(検出せず)	0.1 µg/cm ²
鉛	適(検出せず)	0.8 µg/cm ²

注1. 食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)の第3のDの1ガラス製、陶磁器製又は木口引きの器具又は容器包装。区分:深さが2.5cm未満又は液体が満たせないもの

以上