

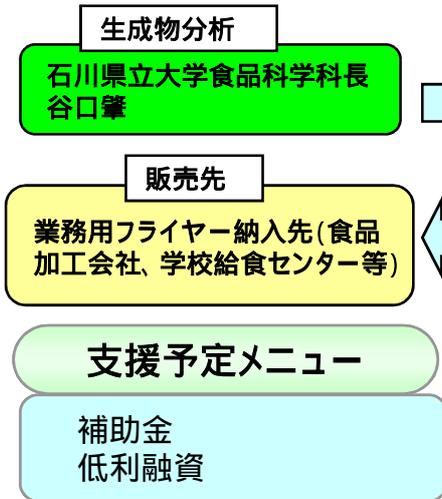
地域	石川県白山市	認定日	平成20年12月24日	4 - 20 - 098
事業分類	製造(一般機械)	テーマ分類	環境、省エネルギー	

**事業名: 食用油劣化抑制装置を搭載した大型連続式自動フライヤーの開発・製造販売**

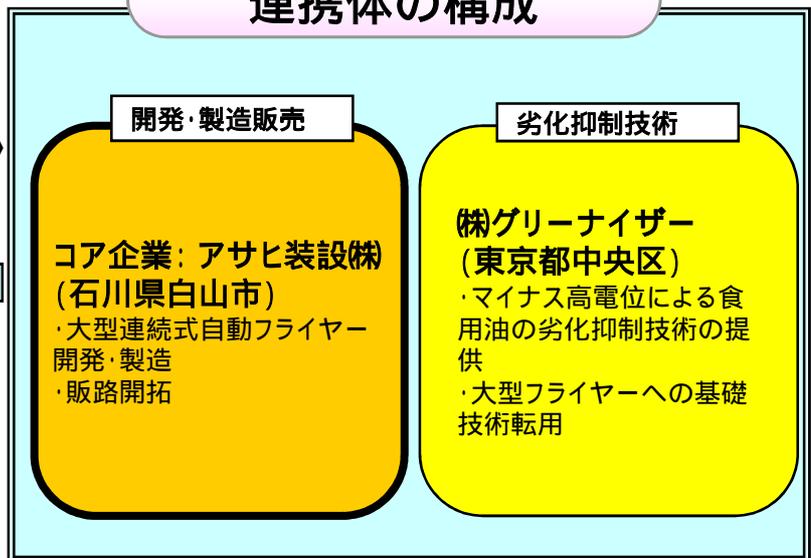
**事業概要(新規性、市場性等)**

- 食品加工会社などでは食用油の価格高騰、廃棄物抑制等の観点から、食用油の使用量低減が課題となっている。
- 食用油の交換目安は、油中の遊離脂肪酸の割合を測る酸価値という指標に基づき厚生労働省によって基準が示されている。遊離脂肪酸は、油に水と熱を加えることによって引き起こされる加水分解反応によって分解生成されることから、油の劣化抑制には油中の水分を素早く除去することが非常に効果的である。
- そこで、油槽内に設置した電極へ微弱電流を流して帯電させ、静電気が水分に放電することを通じて、油槽内に存在する水分の蒸発を促進。加水分解による油劣化反応を遅くすることにより、食用油の寿命長期化を図ることで使用量低減を可能とする大型自動フライヤーを製造販売する。

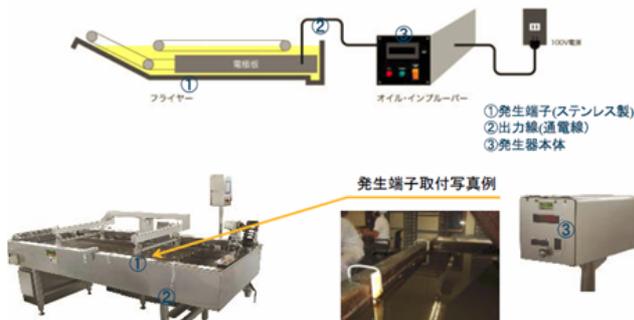
**事業推進体制**



**連携体の構成**



装置設置使用例(D型タイプ)



**特長** ……従来製品に比べて食用油の使用量減、コストが3割程度節減(\*)

**特長** ……水分や重合物による油温低下が少なく、再加熱による熱劣化低減

**特長** ……濾過装置へ油を取り込まず揚げラインにて劣化抑制[連続運転可能]

(\*)食材の種類や湿度、温度などの外的条件により節減割合は異なる。

本事業の劣化抑制装置を搭載した大型連続式自動フライヤー