

## 実証テスト 報告書

例 1) 大東文化大学 食堂 ガス式 18L槽 2槽式 (1槽に設置)

テスト期間 12日間(2週間) テスト油 キャノーラ油

テスト槽	揚げ物 総量(kg)	1日平均 揚げ物量 (kg)	足し油 合計(ℓ)	揚げ物 kg 吸油量 (cc)	酸化値	過酸化 物価 値
サクッ減くん槽	247.8	20.7	13.4	54.1	1.5	1.5
普通 槽	215.8	18.0	19.6	90.8	2.1	2.0
効果(差)			6.2	36.7	0.6	0.5
%			59%	59%	71%	75%

◎結果 キャノーラ油は、59%の油削減が出来ました。

芯温度の測定の比較 (揚げだし用豆腐1/6カットに片栗粉付け12日間の平均値)

テスト槽	油 温(°C)	揚げ時間	芯 温(°C)
サクッ減くん槽	178.0	4分24秒	76.9
普通 槽	182.8	4分54秒	71.4
効果(差)	4.8	30秒	+5.5

例 2) 東邦大学 食堂 電磁式 27L槽 サクッ減くん取付槽のみデータ

キャノーラ油 吸油量は6日 酸化値は12日間 (2週間)

主な揚げ物 生チキンの醤油漬け片栗粉付き (150gの物)

揚げ物 総量(kg)	1日平均 揚げ物量(kg)	足し油 合計(ℓ)	揚げ物 kg 吸油量(cc)	酸化値(取り付け後日数)			
				3日	6日	9日	11日
113.2	18.9	6.8	60.1	1.0	1.5	2.0	2.5
			普通槽	2.0	(廃油)		

◎結果 例1)の大東文化大学のデータ吸油量と同じ結果で油削減は約60%可能  
酸化値に付いても装置の付いていない槽は3日で廃油になりました。

☆油脂および 油脂食品の品質基準(指導酸化数値)

弁当・総菜の衛生規範	酸化 2.5 以下	厚生労働省指導要綱(S54年)
油揚げの品質規格基準	酸化 3.0 以下	地域食品認証基準
油菓子の品質規格基準	酸化 3.0 以下	厚生労働省指導要綱(S52年)

☆油の種類と酸化 ヨウ素価の数値が高いほど酸化しやすい

油脂の種類	ヨウ素価	油脂の種類	ヨウ素価
キャノーラ油	95~106	ゴマ油	103~116

米ぬか	92～115
大豆油	128～142

コーン油	111～131
ヤシ油	7～11

◎米油は色の変化が早い傾向にあります。



