

高い機能性の離型油サービス

横浜油脂工業

離型油で工程改善を実現

▽神奈川県横浜市西区南

浅間町1-1、☎045-

31318251(機能性

食品事業部)

横浜油脂工業は、パン、焼菓子用離型油のラインアップ充実に加え、多種多様な工程改善のニーズに

対応可能だ。「はがれ」で製造工程の改善

マドレーヌ、スティック

ケーキなどの洋菓子は、糖質やバター、卵などの配合率が高い。このような生地は、焼き型から剥がれにくく、生地や生地カス残りが発生しやすいので不良率が高くなる。

故に、離型油には高い離型性能が求められる。製造工程では、はがれの

良さに加え、型の汚れにくさ、カス残りの少なさ、おいしさ、風味、食感も求められる。これらのニーズの応えるために「離型油GOO(グウ)」を開発した。薄塗りでも高い離型性能を発揮するため、塗布方法と合わせて各ラインに最適な工程改善を提案可能。生地のロス削減や油汚れの軽減、油量の削減によりコストの大幅な改善に成功した事例もある。

製パン分野においても、焼成油、デバスターオイルの他、生地の発酵工程で使われるドウボックスへの離型油塗布方法として、スプレীগタンクのセットを提案している。一斗缶が丸ごと入るタンクと操作性

に優れたエアースプレীগオンにより異物混入防止および作業の効率化が可能である。和菓子も離型油で改善「どら焼き用離型油」「ベジタグリース」

銅板で繰り返し焼かれるどら焼きは、銅板が汚れやすく、洗浄頻度の低減が和菓子メーカーの課題となっていることが多い。人形焼などにも使用可能であり、少ない塗布量できれいに離型し、汚れにくいことが特徴の離型油である。

また、食材のはり付きを防止するスプレータイプの「ベジタグリース」は、高粘度・高耐久の離型油で和菓子の製造工程では、生地、餡、包餡機、容器に塗布する。

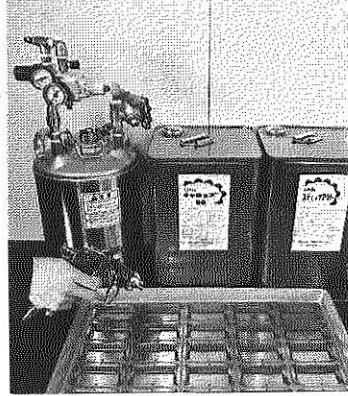
ことで機器への付着を防止する。包餡機のシャッター、コンベアに使用し、食材の付着が減り歩留り改善につながった実績もある。

食肉加工分野でも実績があり、スライサー、ミートワゴン、成形機に事前に塗布することで食材のはり付きを防止し、作業の効率化、フードロスを削減することが可能である。

「工程改善をご提案」ホームページ(<https://www.yof-linda.co.jp/>)では、WEB展示会を開催中。

離型油の選定から、塗布方法まで離型に関する総合提案を行っており、工程改善の相談に幅広く対応する。

スプレーガン+タンクのセットを提案



スプレーガン+タンクのセットを提案