

[横浜油脂工業]

生産効率を改善する、どら焼き用離型油

高い技術力で高品質な離型油を提供する横浜油脂工業(本多秀夫社長)は、今般、新製品として『どら焼き用離型油』を発表した。

同社機能性食品事業部加工油脂グループの担当者は、どら焼き用を発売する経緯について、「展示会等でさまざまな離型油を提案している中で、ユーザー企業から『どら焼き用はないの?』とのリクエストがあり、開発に着手した」と話す。昨今、スーパーやコンビニでも、どら焼きのバラエティー化が見られ、市場でも注目されるアイテムであることから要望が多いこともうなずける話だ。

開発に際して着目した点は、自動どら焼き機の焼き面である銅板(鉄板)の洗浄回数の低減。同機では銅板に生地を直接流して、繰り返して焼成を行うのだが、焦げ付き等のよごれ除去のためには、ラインを止め、銅板をはずして洗浄を行う必要がある。再び稼働する際には、銅板を焼成に適した温度まで上げなければな

らいため、よごれを少なくすることがそのまま作業効率向上につながるのだ。

また離型油自体については、「鍵となる“ある成分”が多いと離型率が良くなるのだが、多すぎると焦げ付きの原因になり、それ自体がよごれとなってしまう」と説明する。開発に際しては同成分のバランスを鑑み、コメ油を主体に独自の技術力で完成させたのが同品となる。前述の繰り返し焼いても汚れにくいことが最大の特長となり、油臭さも残らないので生地の風味、食感を損なうことがない理想の焼き上がりを実現した。また、生地の糖度、比重、温度に幅広く対応し、ノンアレルギー対応であることもポイントで、パンケーキ、人形焼など自動焼き機でも美しい焼き上がりを約束する。「最適な離型油を選択することが工程改善の要となる」と担当者は強調する。

[どら焼き用離型油] 16.5kg/缶、3.9kg/CS

【同社HP内でデジタル展示会を開催中。一層グレードアップし、技術と製品情報を満載】

『どら焼き用』の離型油

● 汚れない!! ● キレイに焼ける!!



人形焼き
パンケーキ
にも最適!!

デジタル展示会
開催中



離型油の選定から塗布方法までご提案いたします。
お困り事をご相談ください。

横浜油脂工業株式会社