

省エネルギー

植物由来の自然酵素を
原材料に活用した
「揚げ油改良剤」

会社名

株式会社 万立

本社・大阪の拠点

柏原市

会社紹介

株式会社万立は、1963年の創業以来、床用ワックス・洗剤を軸に高濃度次亜塩素酸水他、様々なものを製造してきました。この技術を活かし、省エネルギー製品の開発を進めています。

技術詳細

製品の画像



製造フロー

1.70～80種以上の野草、野菜、果物他から酵素を抽出・培養し酵素水を製造

2.食用油に1.の酵素水を加え、約1.ヶ月半～3ヶ月間攪拌・混練を繰り返す。

3.仕上がり(製品は微かに芳香を発する)

＜揚げ油改良剤＞
可食植物由来の原料から製造。
食堂厨房内及び食品工場内の揚げ物工程で使用する油の酸化を抑制・遅延させる事で、揚げ油の使用量を25%以上削減できる。
加えて、対象揚げ物への油の浸潤を抑制する事から、油切れが良くからっと揚げ上がる(使用している現場の声)しヘルシーとの声を頂いている。

期待する技術の活用方法・連携先

近い将来に食用油の逼迫が危惧(バイオ燃料の原料としての需要が急増する予想)されるが、食品製造会社、レストラン運営会社、一般食堂等に省エネ・省コストで寄与したい。

問い合わせ先

大阪府商工労働部成長産業振興室
産業創造課グリーンビジネスG
〒559-0855
大阪市住之江区南港北1-14-16
大阪府咲洲庁舎25階
TEL：06-6210-9484
メールアドレス：green@gbox.pref.osaka.lg.jp

