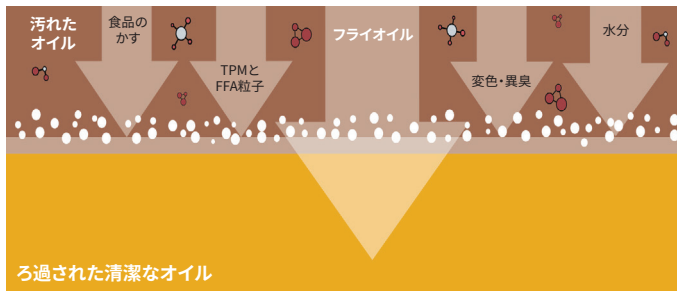


仕組み

Magnesol®で毎日オイルをろ過することで、オイルから食品のかすが取り除かれるだけでなく、使用したオイルに異臭や不快な味を発生させる溶解不純物も抽出されます。通常のろ過パウダーとは異なり、Magnesol®の粒子は磁石のように働き、フライフードの品質を損なう不快な味や異臭をくっつけて除去します。



メリット

- ・ サクッとした黄金色のおいしい揚げ物に
- ・ フライオイルの購入量を最大50%削減可能
- ・ 実質的なコスト削減に貢献
- ・ 毎日のろ過業務に組み込むことが容易
- ・ 利益を増大
- ・ 環境に優しい
- ・ オイルの廃棄と煮沸を50%削減
- ・ 従業員の安全衛生を向上
- ・ 製品の安定性を向上
- ・ 製品を長もちさせる
- ・ FFA（遊離脂肪酸）、TPM（極性化合物）、色、不快な味、臭いを除去

フライオイルの品質を最大50%改善!

Magnesol®でろ過したオイル
オイル寿命の日数

フライオイルを最適な状態に維持

某社製品でろ過したオイル
オイル寿命の日数

フライオイルを最適な状態に維持

