

## 安全性について

JFRL 分析試験成績書 第 210846001-0101 号 2021年07月09日

依頼者 アウレリア株式会社

検体名 フライパウダー

一検体部式人  
日本食品分析センター  
東京都渋谷区元代々木

2021年06月25日 当センターに提出された上記検体について分析試験した結果は次のとおりです。

分析試験項目	結果	定価下限	注	方法
銅	検出せず	0.5 ppm		原子吸光光度法
マンガン	検出せず	0.5 ppm		原子吸光光度法
鉛	検出せず	2 ppm		ICP発光分析法
砒素 (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	検出せず	0.5 ppm		原子吸光光度法
鉛	検出せず	0.5 ppm		原子吸光光度法
カドミウム	検出せず	0.1 ppm		原子吸光光度法
スズ	検出せず	5 ppm		ICP発光分析法
亜鉛	2.1 ppm	—		原子吸光光度法
ワニタン	5.8 ppm	—		原子吸光光度法
アリン	検出せず	0.5 ppm		ICP発光分析法

取上

このパーライトは特殊なプロセスで製造されていて、この鉱物は国際フードケミカル高低書に記載があり、アメリカの食品医薬局（FDA）では、GRASとして分類されていて食品への使用には安全とされている。クエン酸、パーライトは日本では食品添加物として認可されている（厚生労働省）

安全データシートを始め、上記分析試験成績書、など安全に関する書類はご希望によりいつでもお送りします。

## 商品

### フライパウダー



商品名（型番）	目安	内容	希望小売価格
Bタイプ (P32B)	油 27ℓ フライヤー用	1箱 (240 ml × 32袋) *1CS6箱入り	¥8,400
Cタイプ (P46C)	油 18ℓ フライヤー用	1箱 (160 ml × 46袋) *1CS6箱入り	¥8,900
Lタイプ (P32B)	業務用 フライヤー用	1箱 (11.25ℓ計量カップ付) *1CS6箱入り	¥9,400

### マイクロオイルフィルター 120メッシュ (120メッシュ / 目開き 0.12mm)



商品名（型番）	目安 用途	寸法 長×幅×深 ※単位mm 装着時寸法 (長×幅×深)	希望小売価格	適用フレーム (型番)	希望小売価格
標準大型 (RB6PS)	油量 20ℓ以上 寸胴内径 40cm 以内	280×220×175 (570×245×175)	¥9,800	大型 (BF1A)	¥3,800
浅大型 (RB33PS)	油量 20ℓ以上 寸胴内径 40cm 以内	280×220×130 (350×245×130)	¥8,500	大型 (BF1A)	¥3,800
中型 (RB333PS)	油量 10～20ℓ程度 寸胴内径 30cm 以内	210×215×165 (445×240×165)	¥8,000	中型 (BF2A)	¥3,800
小型 (RB10PS)	卓上型 寸胴内径 20cm 以内	160×120×130 (325×120×130)	¥5,500	小型 (BF3A)	¥3,000
特大型 (RC88PS)	セントラルキッチンなど 大型フライヤー向け	340×300×190 (550×300×190)	¥12,000	特大型 (CF2A)	¥5,000
スキムフィルター (RB8PS)	フライヤー内の揚げカスの除去 (堅牢なすくい型)	120×150×70 (450×160×70)	¥5,500	スキムホルダー (SH1A)	¥2,900
キャッチ スキムフィルター-N (JA-CS1PS)	フライヤー内の揚げカスの除去 (手軽なすくい型)	110×110×45 (350×110×45)	¥2,200	キャッチ スキムホルダー-N (SH3B)	¥1,000

油の使用量節減  
カラリと美味しく揚がる



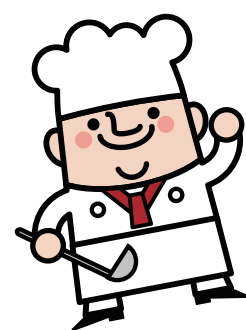
# ミルオイルフライパウダー

## MIROIL Frypowder

### フライパウダーの5つのメリット

- コスト削減** 20%から50%の油の使用量の削減 環境にも優しい
- 美味しい** 油の吸収率が下がり、カラリと美味しく揚がる
- 時間短縮** 火の通りがよくなり、芯まで短い時間で調理
- 簡単** 使い方が簡単 熱い油に入れて濾過する
- クリーン** フライヤーが汚れにくくなる

仕上りも  
一目瞭然！



フライ  
パウダー  
使用



フライ  
パウダー  
不使用

Aurelia アウレリア株式会社 TEL 03-3563-0084  
〒104-0061 東京都中央区銀座 1-16-5 銀座三田ビル FAX 03-3563-0085



# ミルオイル/ベターフライングシステム



**1** 油が劣化し、揚げ物の色が濃くなったり、油がベタつく時にフライパウダーを投入し、老廃物を吸着させます。

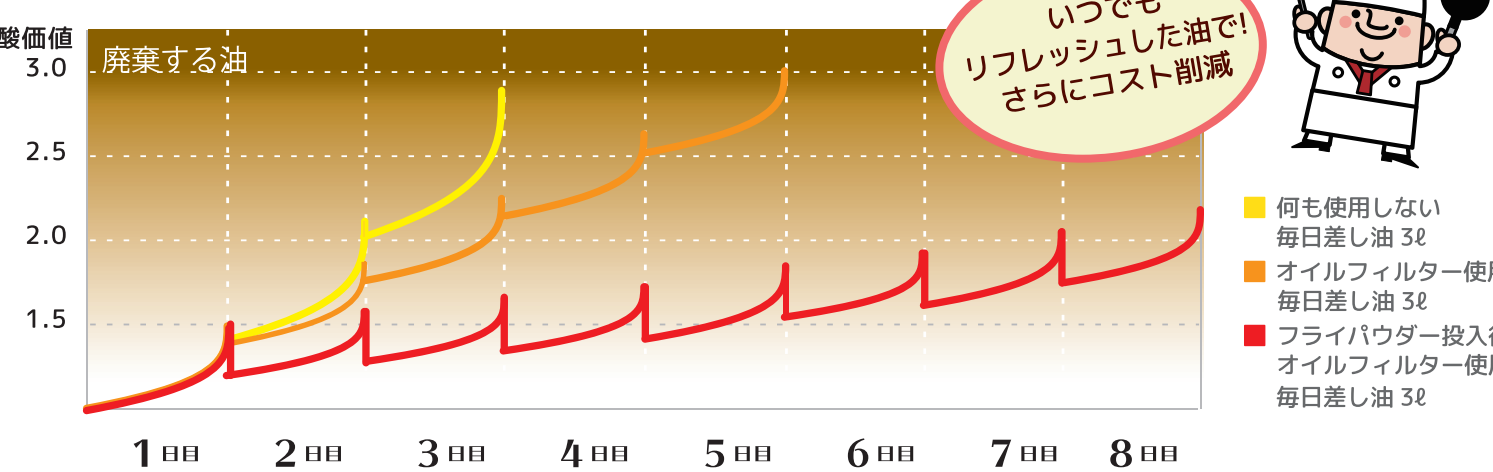
古くなり劣化した油の老廃物は液状であるため、濾過だけで取り除くことは不可能です。フライパウダーを投入することで老廃物を吸着させ、濾過することで、油の劣化を防ぐことができます。

**2** フライパウダー投入攪拌し、2、30分放置。オイルフィルターで濾過し、物理的に除去します。

フライパウダーで吸着させた老廃物を、オイルフィルターで濾過することで、油はリフレッシュされます。高温でも大丈夫、また低温でもストレスなく濾過でき、1000回も使用できる安全且つ経済的なフィルターです。

## 次回油の使用時にはリフレッシュした油で！ フライパウダーを使用した油はいつもより5～10℃低温で調理できます

27ℓのフライヤーに対して、毎日不足分差し油3ℓで、酸価値を約10%回復。さらにフィルターで濾過し、細かい夾雑物を取り除くため、酸化を抑えられます。フライパウダーを使用することで、30%以上回復し、日々の油の酸化上昇もし難い油になります。差し油の量によっては、1ヶ月以上油交換せずに使用できます。

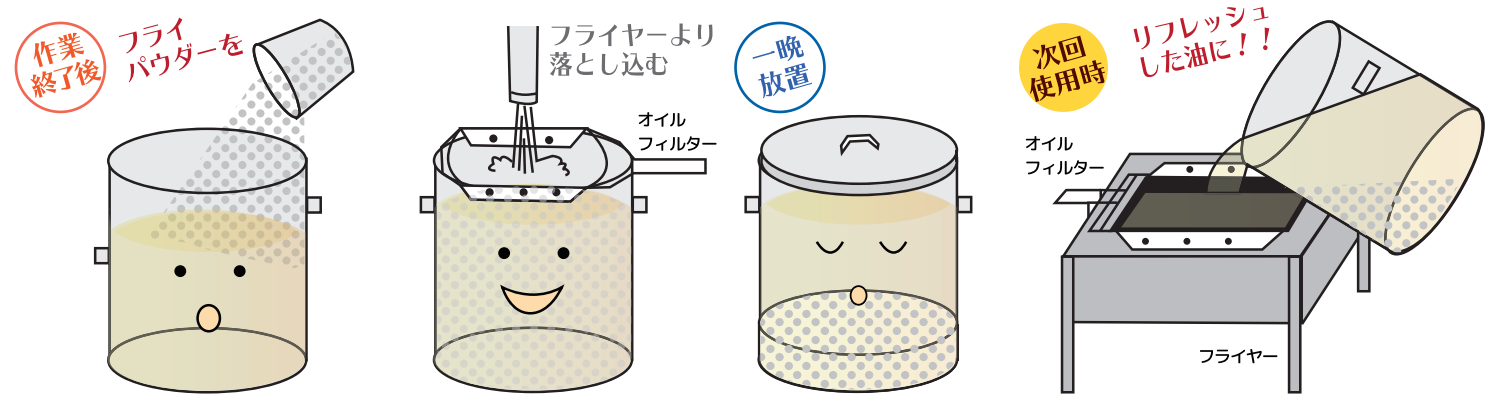


**フライパウダーは安全ですか？**  
フライパウダー自体の安全性は認められております。主要成分であるパーライトは非水溶性であり、食品が完成する前にオイルフィルターで濾過され除去されますので、フライヤーの中に投入しても何ら問題ありません。FDA（米国食品衛生局）USDA（米国農務省）のリストで、濾過補助剤として使用して安全であると掲載されています。

**フライパウダーの成分は？**  
パーライト 48.4% クエン酸 4.7% 水分 46.9%  
パーライトは火山灰（天然鉱物）の一種で、主成分の二酸化珪素を高温燃焼後、粉末にしたものです。日本では食品添加物で濾過補助剤として承認されています。一例としてビールの製造過程で、最終の濾過時にも使用されています。クエン酸の多くは果実の酸味として知られ、食品添加物として承認されています。実際クエン酸は油の中で徐々に水と炭酸ガスに分解されます。

# フライパウダー使用手順

## ●オイルポッド（または寸胴）に投入する方法●



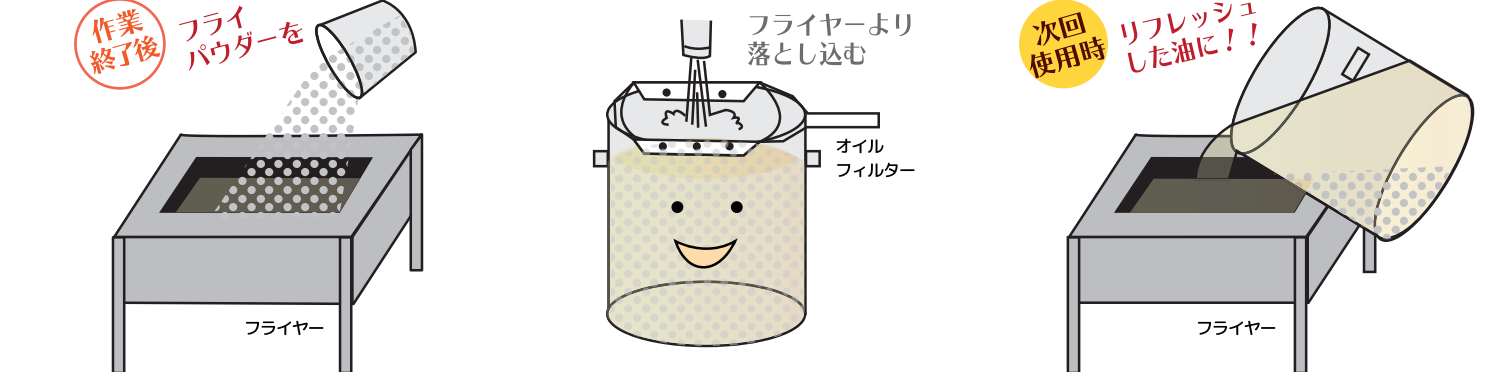
作業終了後、またはアイドルタイムにオイルポッドに規定量のフライパウダーを入れます。

オイルフィルターを設置し、フライヤーより落とし込みます。  
\*落ちる油の勢いで攪拌されます。

オイルポッドに蓋をして、一晩放置します。その間にフライヤーの油槽を洗浄してください。オイルフィルターはゴミを捨て、洗浄し、干してください。

翌朝（次回）使用時に、フライヤーにオイルフィルターを設置し、オイルポッドの油を戻してください。オイルフィルターはゴミを捨て、洗浄し、干してください。  
\*油は減りますので、フライヤーに不足分新しい油を差してください。

## ●フライヤーに投入する方法●



作業終了後、またはアイドルタイムに、フライヤーに規定量のフライパウダーを入れます。軽く攪拌し、2、30分放置します。  
\*攪拌の際に、高音の油にご注意ください。  
\*ゴミが多いフライヤーですと、泡が立ちますので、十分に注意してください。

オイルポッドにオイルフィルターを設置し、フライヤーより落とし込みます。オイルフィルターはゴミを捨て、洗浄し、干してください。  
\*オイルフィルターのゴミは発火の可能性もありますので、十分に注意して捨ててください。

フライヤーの油槽を洗浄します。翌朝（次回）使用時に、オイルポッド（または寸胴）の油を戻してください。フライヤーにはリフレッシュした油となります。  
\*油は減りますので、フライヤーに不足分新しい油を差してください。

**フライパウダー使用でいつもより5～10℃低温で調理可能  
油の吸収率軽減・食品か揚げ物の仕上りもキレイに・酸化抑制**

**フライパウダーに表示義務はありますか？**  
表示の義務はありません。フライパウダーの目的は油の「劣化防止剤」で、食品の加工に使用するものではなく、食品が完成する前に除去されているものなので「加工助剤」となります。この「加工助剤」は表示の義務はありません。

**どのタイミングで使用するの？**  
フライヤー使用後に濾過した油か、またはフライヤーに直接規定量投入し、2、30分放置してください。そして必ず、オイルフィルターで濾過してから使用してください。