

実証試験結果報告書

試験番号 : 2020920-001
実施日 : 2020年9月20日
報告日 : 2020年9月22日
試験内容 : シエテックス使用の有無による、揚げ物の吸油率、吸油量の比較
使用油 : 辻製油株式会社「キャノーラ油」
油基準量 : 500g
検体 : ポテトフライ
検体量 : 100g
備考 : 500gの油を使って検体を揚げ、残った油量を計測し吸油量を調べる

実施しました試験結果を以下の通り報告いたします。

【試験結果】

- ①シエテックス無し ⇒ 揚げた後の油量 491g
吸油量 9g
検体の重さに対する吸油率 9.0%
- ②シエテックス有り ⇒ 揚げた後の油量 499g
吸油量 1g
検体の重さに対する吸油率 1%
- ③シエテックスを使用することによる吸油量の削減率 ⇒ 88.9% 減



実証試験結果報告書

試験番号 : 2020920-002
実施日 : 2020年9月20日
報告日 : 2020年9月22日
試験内容 : シエテックス使用の有無による、揚げ物の吸油率、吸油量の比較
使用油 : 辻製油株式会社「キャノーラ油」
油基準量 : 500g
検体 : 牛肉コロッケ
検体量 : 80g±1g
備考 : 500gの油を使って検体を揚げ、残った油量を計測し吸油量を調べる

実施しました試験結果を以下の通り報告いたします。

【試験結果】

- ①シエテックス無し ⇒ 揚げた後の油量 487g
吸油量 13g
検体の重さに対する吸油率 16.0%
- ②シエテックス有り ⇒ 揚げた後の油量 493g
吸油量 7g
検体の重さに対する吸油率 8.8%
- ③シエテックスを使用することによる吸油量の削減率 ⇒ 46.15% 減



実証試験結果報告書

試験番号 : 2020920-003
実施日 : 2020年9月20日
報告日 : 2020年9月22日
試験内容 : シエテックス使用の有無による、揚げ物の吸油率、吸油量の比較
使用油 : 辻製油株式会社「キャノーラ油」
油基準量 : 500g
検体 : 豚カツ
検体量 : 148g±1g
備考 : 500gの油を使って検体を揚げ、残った油量を計測し吸油量を調べる

実施しました試験結果を以下の通り報告いたします。

【試験結果】

- ①シエテックス無し ⇒ 揚げた後の油量 471g
吸油量 29g
検体の重さに対する吸油率 19.5%
- ②シエテックス有り ⇒ 揚げた後の油量 495g
吸油量 5g
検体の重さに対する吸油率 3.4%
- ③シエテックスを使用することによる吸油量の削減率 ⇒ 82.76% 減



実証試験結果報告書

試験番号 : 2020920-004
実施日 : 2020年9月20日
報告日 : 2020年9月22日
試験内容 : シエテックス使用の有無による、揚げ物の吸油率、吸油量の比較
使用油 : 辻製油株式会社「キャノーラ油」
油基準量 : 300g
検体 : エピフライ
検体量 : 160g
備考 : 300gの油を使って検体を揚げ、残った油量を計測し吸油量を調べる

実施しました試験結果を以下の通り報告いたします。

【試験結果】

- ①シエテックス無し ⇒ 揚げた後の油量 233g
吸油量 67g
検体の重さに対する吸油率 41.87%
- ②シエテックス有り ⇒ 揚げた後の油量 263g
吸油量 37g
検体の重さに対する吸油率 23.13%
- ③シエテックスを使用することによる吸油量の削減率 ⇒ 44.76% 減

