

ディナーオイル[®]200

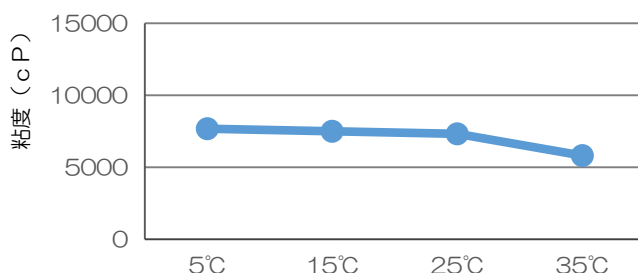
「ディナーオイル[®]200」は、温度による物性変化の少ない油脂製品です。熱可逆性を有しております。

＜特長＞ 低温で固化せず、室温で液化しないソフトなペースト状です。適度な粘度を有しており、固形物の沈降防止効果があります。熱可逆性があり、加熱溶解後も再冷却で元の物性に回復します。



5°Cでの状態

＜各温度におけるディナーオイル200[®]の粘度＞



＜用途＞ 各種タレ・ソースのベース油脂としてご使用いただけます。粉末原料の分散用ベースとしてご使用いただけます。

＜性状＞ ペースト状

＜原材料＞ 植物油脂、加工油脂／乳化剤

＜最終食品への表示例＞

食用油脂／乳化剤

（※貴社のラベル表示を保証するものではありません）

＜包装・荷姿＞ 10kg (BIB 外装：段ボール)

＜保存方法＞ 要冷蔵（10°C以下で保管してください）

＜賞味期限＞ 365日

ディナーオイルは日油株式会社の登録商標です。

「ディナーオイル[®]200」は加熱により融解し、再冷却することで物性変化の少ないペースト状に復元します。

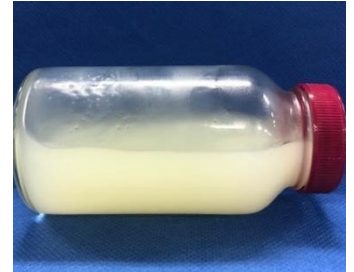
＜「ディナーオイル[®]」、「ディナーオイル[®]200」の加熱・冷却試験＞



加熱前（10℃）



加熱後（80℃）



再冷却後（10℃）



上（ディナーオイル[®]）は加熱融解すると、再冷却後は固液分離が発生。
 下（ディナーオイル[®]200）は加熱後再冷却すると元のペースト状に復元します。

※ 上記は弊社検討での結果であり、貴社条件での性能を保証するものではありません。

「ディナーオイル[®]200」は適度な粘度を有しており、不溶性の固形分の沈降防止などにご使用いただけます。

＜液状油脂に調味料を混合した市販品＞

粉末調味料 40
 液状油脂 60



固形分が沈降し、均一になりません

＜ディナーオイル[®]200使用＞

粉末調味料 40
 液状油脂 30
 ディナーオイル[®]200 30



固形分が均一に分散