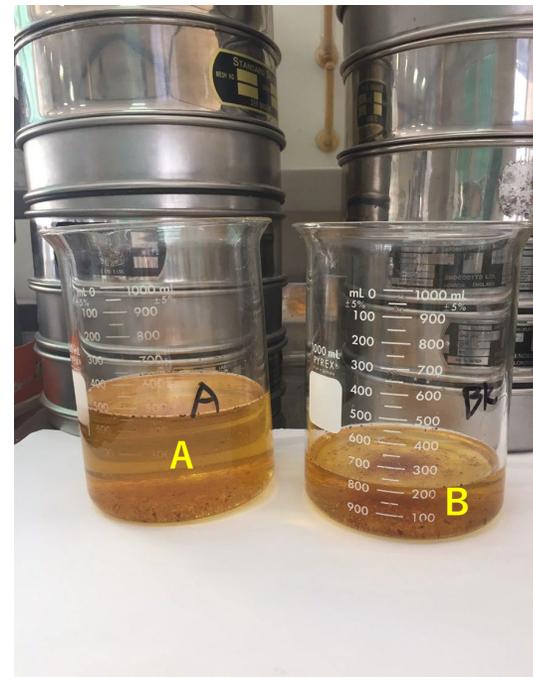


# 台湾の食品研究室でのGREX揚油用添加剤比較試験



1. 事前にGREX揚油用添加剤を混合した食用油を用意。
2. 試験当日、鍋に同量の油を入れる。
3. 温度を一定に管理する。
4. 同条件で冷凍チキンナゲットを3分おきに揚げる。
5. 足し油は無し。

AがGREX添加油  
Bが無添加油



試験終了後、鍋に残った油の量が大きく違うので、ビーカーに入れて量の差を見たところ、GREX添加油はBの無添加油よりも2倍強多く残った。



Aは終始色が安定していたが、  
Bは4回目より色が濃くなる。

