



新しい粉末状油脂 コナファットの特徴

- 特徴① 油脂100%
- 特徴② 平均粒径30μm以下の細かな粉末
- 特徴③ 融点69℃

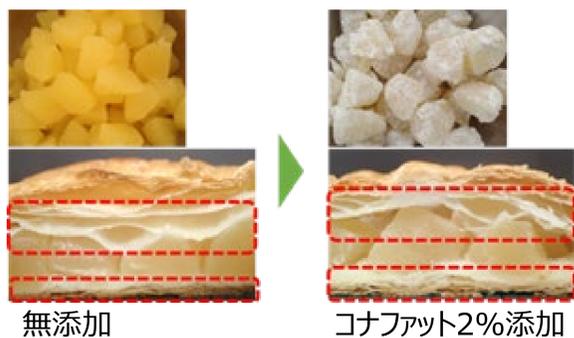


コナファットの機能・効果

水分移行の抑制

【アップルパイへの利用】

フィリングにまぶすことで、パイ生地
地のサクサク食感と浮き向上に
効果があります。

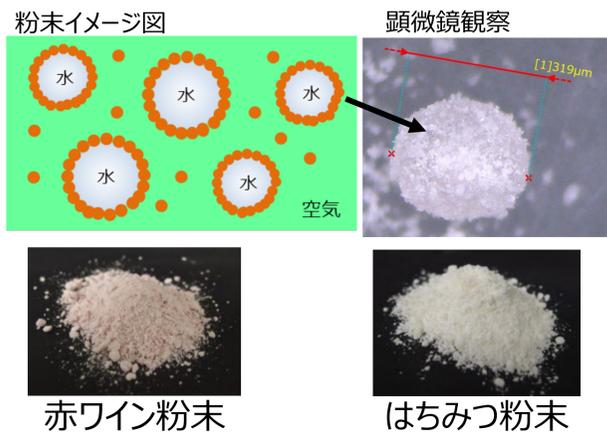


無添加

コナファット2%添加

素材の粉末化

コナファット×液体 ⇒ 混合 ⇒ 粉末



赤ワイン粉末

はちみつ粉末

固結抑制

【上白糖の固結抑制】



20℃ 湿度70%雰囲気下 72hr保存

篩前



篩後



ダマ発生・固結

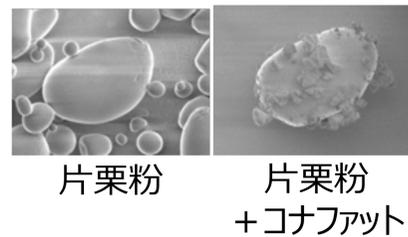
サラサラ維持

【粉末しょうゆの固結抑制】



流動性改善

【片栗粉の流動性改善】



片栗粉

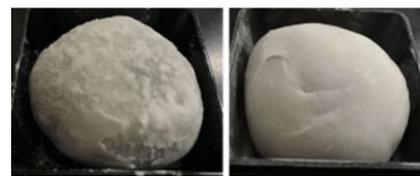
片栗粉
+コナファット



片栗粉にコナファットを加えると粉の流動性が上がります。

＜活用事例＞

◆餅菓子の打ち粉への利用

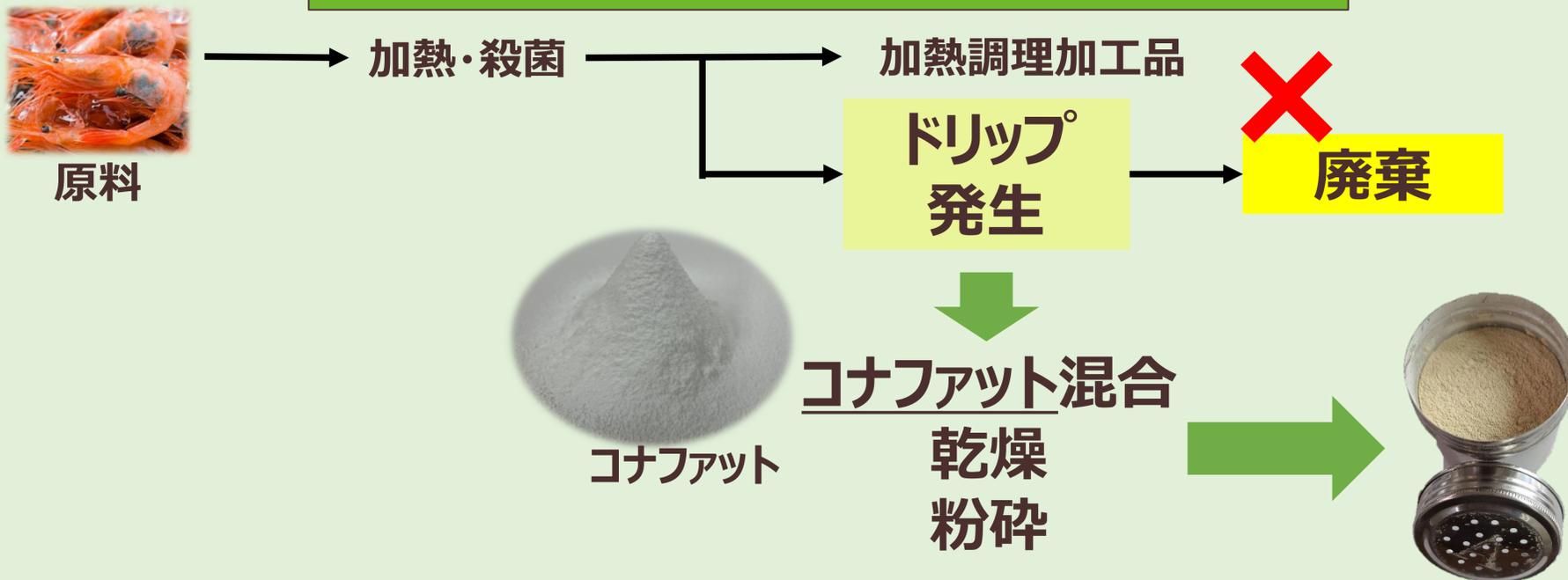


コナファット無 コナファット有

コナファット使用メリット

- ✓粉の薄づき
- ✓打ち粉使用量削減

コナファット活用事例：水産加工



廃棄されていたドリップ液が新たな調味材に生まれ変わります。

日清オイリオグループ株式会社

お問合せ先 加工用事業部 加工用商品開発部 コナファット課 有本・佐々木

E-mail : conafat@nisshin-oillio.com / 電話 : 03-3206-5098