

[お問い合わせはこちら](#)

[リモートでご相談はこちら](#)



ハニープロテクト

ハニープロテクトの特徴

製品の味・におい・色が非常に薄く、食品の魅力を阻害しません。

繊細な風味が要求される食品の製造に最適です。

- 食品表面に薄い皮膜をつくることで鮮度保持効果をもたらします。
- 程よい硬さと伸びのよさを持ち、手や器具等に簡単に薄く塗り広げることができます。
- 天然素材であるミツロウの安全性と離型剤としての高機能性の両立が特徴で、お菓子類をはじめとして、様々な種類の食品の離型剤として使用できます。

ハニープロテクトの用途

和菓子、だんご、米菓、中華まん、飴菓子等の鮮度保持剤・離型剤として。

製パン、どら焼き、カステラ、ビスケット等の天板油、ボックスオイルとして。

そのほか、「こういった用途で使いたいけれど?」とお感じになったら、お気軽にお問合せください。

ハニープロテクトの種類

用途や使用する設備環境に合わせ、2種類の製品がございます。



ハニープロテクト板

ミツロウと食用油を溶かして固めた板状の製品です。
ベルトコンベアに塗るなど機械設備にご利用いただけます。
15kg入り目（500g/1枚）で販売しております。



ハニープロテクトSP

ミツロウと食用油を上手に練ってペースト状にした製品です。とても柔らかく、手に塗ってご使用いただけます。
12kg入り目（1kg缶タイプ）と14kg入り目（7kg缶タイプ）に分かれており、ご使用数量などからお選びいただけます。



ハニープロテクトの使用方法

特に難しい方法は必要ありません。

使用するお客様の設備環境に合わせた方法でご使用ください。

機械に塗布するだけでなく、和菓子店などでは、手に生地がくっつかないように、作業者の手に直接塗布して使用していただいております。

ご使用後はアルコール製剤などを使用すると、きれいに拭き取ることができます。

食品用離型剤とは

金型から成形品を取り出すためには、剥がれやすくするための油が必要になります。

たい焼き器でいうと、生地を流し込む前に型に塗る「バター」や「油」の役割を果たすものを「離型剤」といいます。

離型剤は成形品と金型が密着しすぎるのを防ぎ、成形品を金型から取り出す際に生じる摩擦を減少させるはたらきがあります。自動で饅頭を製造する“包あん機”などの機械にも使用されております。

そのため、成形品の美しさを保ち金型の損傷も同時に防ぐことができます。

