



OBS テレビ 2021年3月6日(土)放送



■しらべ得は、油で揚げないヘルシーなポテトチップスを製造している(株)テラフーズを調査。





原料をノンフライで膨化して生地を作り、  
遠赤外線で焼成する特許製法

1. トランス脂肪酸及びアクリルアミドが生成されない
2. 油分が少なく低カロリー
3. パリパリ、サクサクと口解する独特の食感
4. 素材の風味、栄養素を残して美味しい
5. 多様な原料と味付けにより多彩なバリエーションが可能
6. 手が油で汚れない
7. 薬効生薬などを加えた“医食同源”食品が可能
8. 幼児から高齢者まで安心して食べられる
9. 賞味期限の長期化が可能

…などの優れた特徴を持っています。

ノンフライの膨化技術と遠赤外線焼成技術は、食の安心・安全に加えて美味しさと新しい食品を創出する事が可能です。

無限の可能性を秘めた画期的な製造技術を世界に広める事で社会貢献してまいります。

(株)テラフーズ