

食品用卵黄素材 ヨークオイル HF

商品名	用途	表示例※1	保証期間※2 (保存方法)	包装形態
ヨークオイル HF	フラワーペースト アイスクリーム プリン、レトルト食品 卵加工食品 等	「卵黄油 (卵を含む)」、 「卵黄油脂 (卵を含む)」 など	12 ヶ月 (10℃以下)	15kg×1 1kg×10

※1 本品に含有されるアレルギーに関する特定原材料名：卵

※2 保証期間は製造後未開封状態での期間です (1 ヶ月は 30 日として換算)。



ヨークオイル HF

商品の特徴

キユーピーの「ヨークオイル HF」は、鶏卵の卵黄を原料とし、独自の抽出技術により製造された高品質の卵黄風味油です。

卵風味の付与はもとより食品にコクと深みを与え、ワンランク上の商品に仕上げます。

脂質を主成分としておりますので、卵黄そのままでは調理加熱時にたんぱく変性を起こしてしまう場合をはじめ、各種食品に卵黄風味油として幅広くご利用ください。

規格及び分析値一例

	規 格	分析値一例
性 状	本品は橙黄色の油状で、卵黄特有のにおいを有する。	適
酸 価	8.0以下	4.5
過酸化価	5.0meq/kg以下	0meq/kg
水 分	3.0%以下	0.2%
重 金 属	10 μ g/g以下	10 μ g/g以下
ヒ 素	1.5 μ g/g以下	1.5 μ g/g以下
一般生菌数	300以下/g	10以下/g

風味改善機能

<アイスクリームでの使用効果>

(アイスクリーム基本配合)

	配合量 (g)
グ ラ ニ ュ ー 糖	650
脱 脂 粉 乳	525
バ タ ー	475
コ ー ン シ ラ ッ プ	350
卵 黄	100
清 水	2,900
ヨークオイル HF	10~25
合 計	5,010~5,025

※配合量の目安は0.2~0.5%です。

(風味の評価)

ヨークオイル HF 使用量	評価
0 %	△ 味が単純
0.2 %	○ コク味が向上
0.5 %	◎ コク味がかなり向上

ラクトアイスやアイスクリームにヨークオイル HF を配合することにより、コク味や卵風味が付与されます。

また、配合量を増やすことにより、カスタードタイプとすることも可能です。

