



Confectionery&Bread

Confectionery&Bread

製菓・製パン用 離型油シリーズ

製菓・製パン

食品油脂の長所を最大限に生かしたビタカットシリーズは製菓・製パン用途に欠かせない各種離型油です。対象商品や使用目的に合わせた各種離型油は製造工程中の機器・用具・容器との付着を防止し、各装置の円滑な稼動と安全な製品作りに優れた効果を発揮します。

ビタカットスプレー

離型油



商品特徴

植物油ベースのスプレータイプの離型油です。容器への付着性に優れ、噴霧時のミスト飛散が少なく、ポリスチレン系樹脂への影響は有りません。

用途

パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼物、どら焼きなど和菓子焼物

使用法

天板、焼き型に噴霧してお使い下さい。

原材料名 植物油脂／乳化剤、LPガス

ビタカットL

離型油



商品特徴

植物油ベースで糖分の高いリッチな商品でも安定した離型効果を得られます。

用途

パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼物、どら焼きなど

使用法

天板にハケ、モップでの塗布またはスプレーガンにより噴霧してお使い下さい。

原材料名 植物油脂／乳化剤(大豆由来)

ビタカットB

離型油



商品特徴

こげ付きの発生を軽減出来る食型・天板用のスタンダード離型油です。

用途

パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼物、どら焼きなど

使用法

天板にハケ、モップでの塗布またはスプレーガンにより噴霧してお使い下さい。

原材料名 植物油脂／乳化剤

ビタカットSL

離型油



商品特徴

動植物油ベースの離型性能の高い固形離型油でドラ焼き・カステラ等の離型に最適です。

用途

パン、どら焼き、一味焼き、一文字焼きなどの和菓子焼物、ワッフル、カステラ等の洋菓子焼物

使用法

布またはモップなどで熱した天板に塗布してお使いください。

原材料名 植物油脂、牛脂／乳化剤(大豆由来)

※純植物油タイプ(ビタカットSLS)もございます。

ビタカットNL

離型油



商品特徴

ビタカットLのノンアレルギー対応品です。植物油ベースで糖分の高い商品でも安定した離型効果を得られます。

用途

パン、各種ケーキ類、クッキー、パイなど洋菓子焼物、どら焼きなど

使用法

天板にハケ、モップでの塗布またはスプレーガンにより噴霧してお使い下さい。

原材料名 植物油脂／乳化剤

ネオプレスDX

離型油



商品特徴

中鎖脂肪酸をベースにしたベタつきにくい低い粘性の離型油です。

用途

あめ、ゼリー、グミなど

使用法

滴下塗布またはスプレーガンなどで噴霧して御使用下さい。

原材料名 植物油脂／乳化剤(大豆由来)