

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-923	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 923 油テスター・試験紙

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

まだ使える油を棄てていませんか？

このようなお客様におすすめです。  
 ●油の交換時期がチェーン店の店舗によってまちまちなので統一したい  
 ●スタッフ全員が同じ劣化度になったタイミングで油を交換したい  
 ●試験紙のコストを抑えたい ●油の劣化度を数値で管理したい

57 イベント調理機器



## ①Testo 食用油テスター 270BT 0563.2770 71

ページコード	商品コード	価格
6-0923-0101	2870830	¥83,000

外寸:170×50×H300  
 付属品:校正用基準オイル・専用ケース  
 仕様計測単位 TPM:%(極性化合物量)

センサー TPM:静電容量式センサ  
 温度:PTC  
 計測範囲 TPM:0.0~40%  
 温度:+40~+190℃  
 精度±1 digit TPM:±2.0%TPM(+40~+190℃)  
 温度:±1.5℃  
 保護等級 IP65  
 計測可能なフライ油の温度範囲:+40~+190℃  
 電源:単4乾電池2個付  
 ●誰にでもわかりやすい表示機能  
 ●自動ホールド機能を使うと計測が完了した時点でホールド表示  
 TPM値とLEDの表示により、油の劣化が一目でわかります。



カラー表示だから  
油の交換時期が  
ひと目で確認可能



持ちやすい  
T字型筐体



洗浄し何度でも  
使えるセンサー

・約190℃までの油で測定が可能です。  
 ・本体がIP65の防水仕様なので水洗いできて衛生的です。  
 ・試験紙での計測に比べランニングコストの大幅な削減が可能です。  
 ・油の劣化度を色と数値で表示します。  
 ・モバイルアプリと連携し測定結果の記録・文書化をサポートします。

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

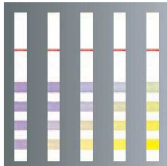
60 フライヤー



## ②3M ショートニングモニター 71

ページコード	商品コード	価格
20枚入 6-0923-0201	4301200	¥1,198
50枚入 6-0923-0202	4301300	¥2,994

油の劣化を計測できるカンタン試験紙



青色から黄色に変わったバンド数	1本	2本	3本	4本
含有遊離脂肪酸 (FFA)	1%以上	1.5%以上	2%以上	2.5%以上

(使用方法)

- 1.フライに使用中の油(160℃~180℃)に試験紙を赤い線まで漬かる様に1秒漬けて油から引き出します。
- 2.試験紙の余分な油をペーパータオル等で吸い取り、きれいな場所に置き30秒放置した後、青色から黄色に変わったバンドの数を調べ、判定します。



## ③油脂劣化度 AV試験紙 (50枚入) 080570-55 71

ページコード	商品コード	価格
6-0923-0301	5761200	¥2,000

測定範囲:3段階(1.5, 2.5, 3.5)  
 ●フライヤー油の交換目安をつけるための酸価値の測定紙  
 (使用方法)  
 試験紙の試験部分を油(常温~150℃)に浸し、1分間後に標準カラーチャートと比較します。交換時期の目安を酸価値が2.5を超えたものとし、2.5付近の測定が簡単に行えます。

53 焼アミ

54 オープン電子レンジ

55 低温調理器

56 お好み焼・たこ焼 鉄板焼関連



## ④油脂検査シンプルパック 73

ページコード	商品コード	価格
酸価1 080520-351	6-0923-0401 4141600	¥4,300
酸価2 080520-352	6-0923-0402 4141700	¥4,300
酸価2.5 080520-3525	6-0923-0403 4141800	¥4,300
酸価3 080520-353	6-0923-0404 4141900	¥4,300

呈色:青→黄緑→黄(3段階)  
 反応時間:1分  
 測定回数:48回  
 入数/箱:48コ入(12コ入/1袋×4)

### 油交換の目安

#### ●厚生省「弁当及び惣菜の衛生規範」

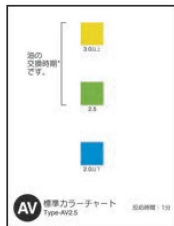
原材料としては酸価が1以下及び過酸化値が10以下のものを使用すること  
 揚げ処理中の油脂の酸価が2.5を超えたものは新しい油と交換すること

#### ●食品衛生法 指導要項

油で処理した菓子(油分10%以上)の場合  
 酸価3を超え、かつ過酸化値30を超えないこと及び酸価のみで5を超えないこと  
 と、又は過酸化値のみで50を超えないこと

品目コード	識別記号	測定値
080520-351	AV1	0.5以下、1.0、1.5以上
080520-352	AV2	1.5以下、2.0、2.5以上
080520-3525	AV2.5	2.0以下、2.5、3.0以上
080520-353	AV3	2.5以下、3.0、3.5以上

### <操作手順>



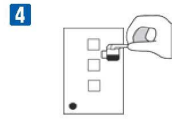
1 ノズル部を指でささえながら、ノブをねじって切り取ります。



2 ポンプ部を指で押して、パック内の空気を追い出します。



3 測定する油を、目安線まで吸い上げ、中の発色剤と10秒間よく振り混ぜます。その後、1分間放置します。



4 1分間放置後、付属の標準カラーチャートの色と二層に分かれた液の上層と比較(比色)し、濃度の判定をします。