

Catalogue No.

20666-909

909 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



①Testo デジタル食用油テスター 270

ページコード	商品コード	価格
5-0909-0101	2870820	¥69,800
外寸:170×50×H300		
仕様:計測単位 TPM:% (極性化合物量)		
温度:℃		
センサー TPM:静電容量式センサ		
温度:PTC		
計測範囲 TPM:0.5~40%		
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		
●油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、油の状態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℃までの油で測定可能
- ・本体がIP65の防水仕様なので水洗いで衛生的
- ・試験紙での計測に比べランニングコストの大幅削減
- ・油の劣化度を色と数値で表示
- ・繰り返し何度でも使える



②3M ショートニングモニター

ページコード	商品コード	価格
20枚入 5-0909-0201	4301200	¥1,198
50枚入 5-0909-0202	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

ページコード	商品コード	価格
5-0909-0301	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を超えたものとしており、2.5付近の測定が簡単に行えます。		



④油脂検査シンプルパック

ページコード	商品コード	価格
酸価1 080520-351	5-0909-0401	¥4,300
酸価2 080520-352	5-0909-0402	¥4,300
酸価2.5 080520-3525	5-0909-0403	¥4,300
酸価3 080520-353	5-0909-0404	¥4,300

呈色:青→黄緑→黄(3段階)
反応時間:1分
測定回数:48回
人数/箱:48人(12人入/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、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。

