

まだ使える油を棄てていませんか？

57 屋台・イベント調理機器

58 ビザ・パスター

59 うどん・そば・ラーメン

60 キョーザ・フライヤー

53 焼アミ

54 オーブン・電子レンジ

55 低温調理器・フットウオーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連



① Testo 食用油テスター 270BT 0563.2770

ページコード	商品コード	価格
6-0923-0101	2870830	¥79,000

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)
温度:°C
センサー TPM:静電容量式センサー
温度:PTC
計測範囲 TPM:0.0~40%
温度:+40~+190°C
精度±1digit TPM:±2.0%TPM(+40~+190°C)
温度:±1.5°C
保護等級 IP65
計測可能なフライ油の温度範囲:+40~+190°C
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、油の状態が一目でわかります。



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



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



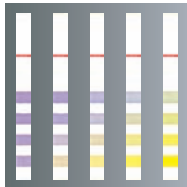
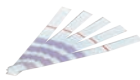
洗浄し何度でも
使えるセンサー

- 約190°C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。

② 3M 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	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°C~180°C)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
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°C)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できます。



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以下及び過酸化価値が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、かつ過酸化価値30を超えないこと及び酸価のみで5を超えないこと
と、又は過酸化価値のみで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

④ 油脂検査シンプルパック

酸価	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)

<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、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。

