

加熱油脂劣化度判定用試験紙 AV-CHECK®

Test strip for thermal degradation of frying oils



AV-CHECK®

加熱油脂劣化度判定用試験紙

AV-CHECK®

Test strip for thermal degradation of frying oils

食用油脂の「鮮度」が一目でわかる！

揚げ物に使用中の加熱油脂などの酸価 (AV) を色で示し、劣化度を判定します。

||||| 特長 |||||

- 酸価測定の公定法である酸・アルカリ滴定法の原理に基づいて pH 指示薬、塩基性物質を濾紙に含浸し、乾燥させた試験紙です。
- フライ油 (加熱油脂) など、現場の品質管理に適しています。
- 判定時間 (測定所要時間) は極めて短く、約 30 秒となっています。
- 判定操作はごく簡単で、誰でも容易に使用できます。
- 携帯に便利で、どんな場所でも判定を行うことができます。
- 従来の酸価測定キットと異なり、溶剤を使用していないため、火気を特に意識することなく使用することができ、また、使用済みの試験紙は焼却が可能です。

■ 仕様

品名	商品コード	入数	価格 (税抜き)
AV-CHECK®	07810049	100枚/本	¥ 4,930

■ 測定レンジおよび変色

測定レンジ (AV)	0	0.5	1.0	2.0	3.0	4.0
変色	■ 青	■ 青緑	■ 緑青	■ 緑	■ 黄緑	■ 黄

■ 油脂および油脂食品の規格基準

菓子の製造・取扱いに関する衛生上の指導について (昭和 52 年 11 月 16 日環食第 248 号)	AV 3.0 以下 (または 5.0 以下) / 過酸化物質との関連
即席めん (JAS)	AV 1.5 以下
弁当及びそうざいの衛生規範について (昭和 54 年 6 月 29 日環食第 161 号)	AV 2.5 以下

油脂酸価測定について

近年、食品衛生に対する関心が高まっています。揚げ物などに繰り返し使用される油脂には、品質劣化・変敗の点で常に細心の注意と厳重な管理が求められています。繰り返し加熱使用される油脂の劣化度を知る方法としては、酸価や粘度、またヨウ素価、カルボニル価などさまざまな指標によるものが知られていますが、一般的には酸価を測定する方法が最も理にかなったものとして広く採用されています。

■ 使用方法

- ① 使用中の油にトングなどの先端を浸け、油から引き出して、5 秒以上待ち、油を冷まします。
 - 油の温度が高すぎる (100℃以上) と正しく反応しない場合があります。
- ② トングなどに付着した油を試験紙の先端 (青い部分) にたらし、2 秒間待ちます。
- ③ 試験紙に付着した過剰の油は、ペーパータオルなどに数回軽く押しあてて、光沢が出ていないことを確認してください。
- ④ 油をたらし、30 秒後に試験紙の色を色調表と比較して酸価を測定します。

■ 使用上の注意

- 判定するときは、明るい場所で行ってください。
- 試験紙は、光に当てたり、湿気を含むと変色する場合がありますので、1 枚ずつボトルから取り出し、直ちに密封してください。変色した試験紙は判定に誤差が生じる場合があります。
- 測定場所の湿度により、判定に影響を与えることがあります。極端に高湿度の場所および低湿度の場所での使用は避けてください。
- やけどにはくれぐれもお気を付けください。
- 試験紙の再利用はできません。
- 試験紙を切って使わないでください。
- 試験紙の先端 (青い部分) を直接触ったり、なめたり、口に入れたりしないでください。

お問合先

販売元 アドバンテック東洋株式会社

ADVANTEC®

営業所 札幌・仙台・筑波・宇都宮・大宮・千葉・柏・東京・西東京・横浜・新潟・富山・静岡・名古屋・四日市・京都・大阪・神戸・岡山・広島・徳山・高松・北九州・福岡・大分
出張所 盛岡

製造元 東洋濾紙株式会社

URL <https://www.ADVANTEC.co.jp/>

- 製品は、予告なく仕様変更される場合があります。
- ADVANTEC は、東洋濾紙株式会社とそのグループ会社の日本およびその他の国における登録商標または商標です。
- AV-CHECK は東洋濾紙株式会社の登録商標です。

107-T-01-23040