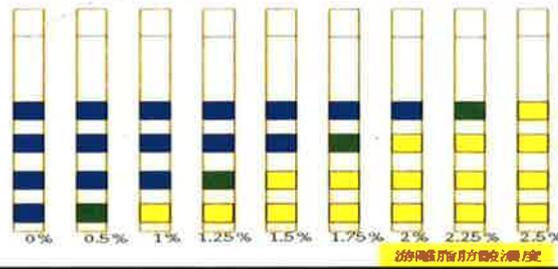


## 華梵大學學生餐廳 油脂品質檢測

### 3M油質老化試紙使用說明

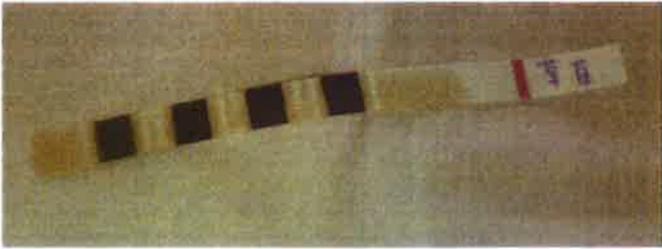
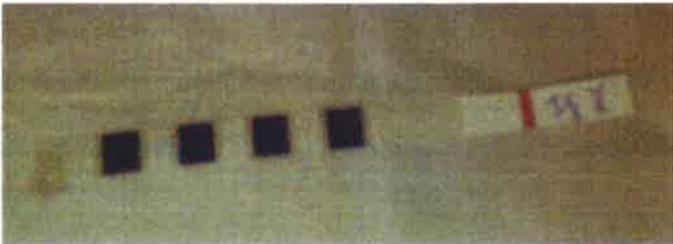
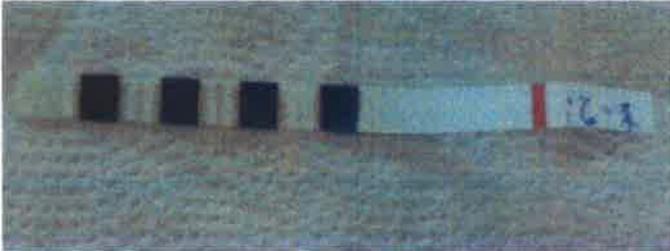
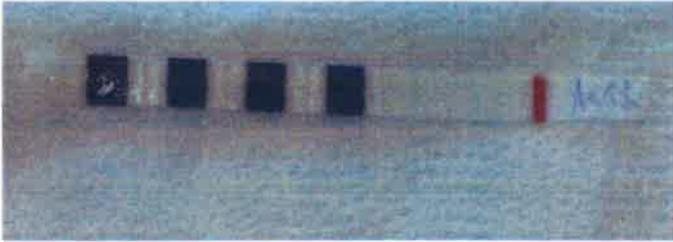
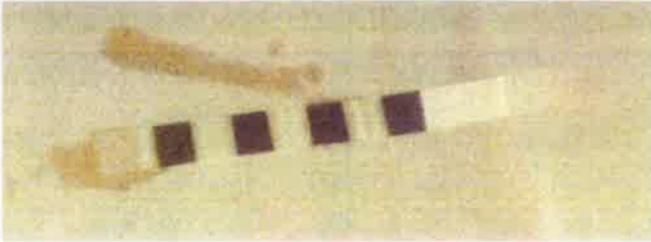
試紙使用方法	實際呈色判讀
<p><b>保存</b> 冷藏庫內保存</p> <p><b>1. 浸</b> 將四個藍色區浸在油鍋內2-3秒</p> <p><b>2. 等</b> 自油中取出，等30秒使其呈色</p> <p><b>3. 算</b> 計算有多少區間由藍變黃</p> <p><b>4. 丟</b> 超過一格變色時，更換炸油</p>	 <p style="text-align: center;"><b>換油點</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> 未呈色</li> <li> 1個呈色區完全變黃色</li> <li> 1個呈色區完全變黃色 1個呈色區未完全變黃色</li> <li> 2個呈色區完全變黃色</li> <li> 2個呈色區完全變黃色 1個呈色區未完全變黃色</li> <li> 3個呈色區完全變黃色</li> </ul> <p style="text-align: center; color: red;">注意: 游離脂肪酸濃度 * 2 = 酸價</p>
 <p style="text-align: center; color: yellow;">游離脂肪酸濃度</p>	

頻率：每月

檢查日期：108年09月23日

櫃位名稱	抽查結果		不合格複查結果		備註
	合格	不合格	合格	不合格	
華梵自助餐	✓				
找餐店	✓				
第一香滷味	✓				
吳媽媽水餃	✓				
AS house	✓				

檢查人：張嘉其

No	櫃位名稱	試紙檢測照片	判定結果
1	華梵自助餐		合格
2	找餐店		合格
3	第一香滷味		合格
4	吳媽媽水餃		合格
5	AS house		合格