

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>保存 冷藏庫內保存</p> <p>1. 浸 將四個藍色區域在油鍋內2-3秒</p> <p>2. 等 自油中取出，等30秒使其呈色</p> <p>3. 算 計算有多少區域由藍變黃</p> <p>4. 丟 超過一格變色時，更換炸油</p>	<p>未呈色</p> <p>1個呈色區完全變黃色 1個呈色區未完全變黃色</p> <p>換油點</p> <p>1個呈色區完全變黃色 1個呈色區未完全變黃色</p> <p>2個呈色區完全變黃色</p> <p>2個呈色區完全變黃色 1個呈色區未完全變黃色</p> <p>3個呈色區完全變黃色</p>
<p>0% 0.5% 1% 1.25% 1.5% 1.75% 2% 2.25% 2.5%</p> <p style="font-size: small;">游離脂肪酸濃度</p>	<p style="color: red; font-size: small;">注意：游離脂肪酸濃度×2=酸價</p>

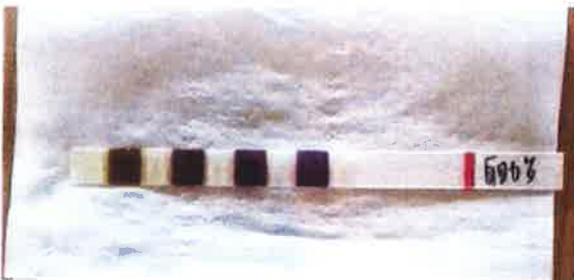
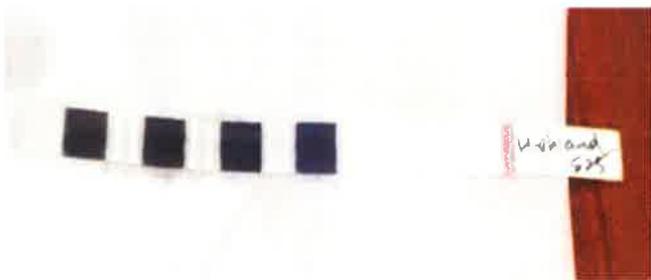
頻率：每月

檢查日期：111年04月25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	
寶媽自助餐	✓				
正紅早午餐店	✓				
Highland525	✓				

檢查人：張嘉真

抽查結果

No	櫃位名稱	試紙檢測照片	判定結果
1	寶媽自助餐		合格
2	正紅早午餐店		合格
3	Highland525		合格
4			