

## 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="color: red; font-weight: bold;">注意：游離脂肪酸濃度 * 2 = 酸價</p>
<p style="font-size: small;">0% 0.5% 1% 1.25% 1.5% 1.75% 2% 2.25% 2.5%</p> <p style="font-size: x-small; color: yellow;">游離脂肪酸的濃度</p>	

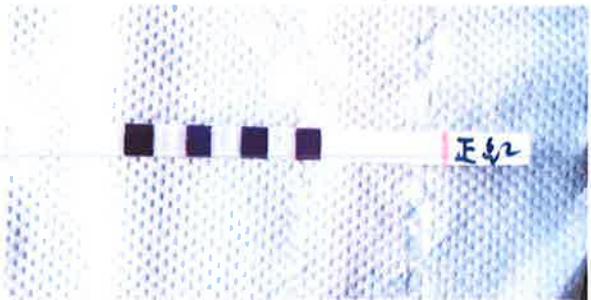
頻率：每月

檢查日期：112年03月16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			