

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 將四個藍色區浸在油鍋內2-3秒</p> <p>2.等 自油中取出，等30秒使其呈色</p> <p>3.算 計算有多少區間由藍變黃</p> <p>4.丟 超過一格變色時，更換炸油</p>	<p style="text-align: center; color: red;">換油點</p> <ul style="list-style-type: none"> 1個呈色區完全變黃色 1個呈色區完全變黃色 1個呈色區未完全變黃色 2個呈色區完全變黃色 2個呈色區完全變黃色 1個呈色區未完全變黃色 3個呈色區完全變黃色 <p style="color: red;">注意：游離脂肪酸濃度 * 2 = 酸價</p>
<p style="font-size: small;">游離脂肪酸濃度</p>	

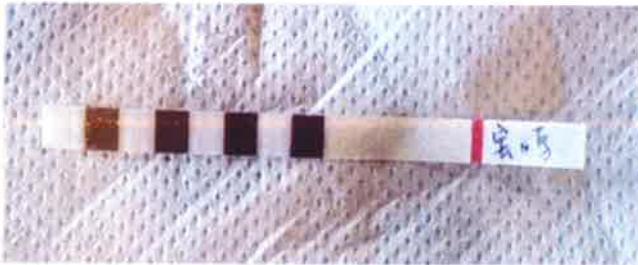
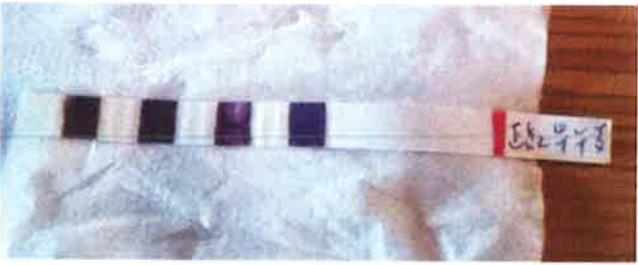
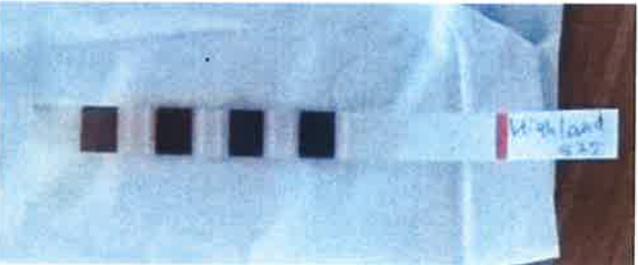
頻率：每月

檢查日期：111年10月17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			