

## 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. 去</b> 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</p> <p><b>換油點</b></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><b>注意：游離脂肪酸濃度 * 2 = 酸價</b></p>

頻率：每月

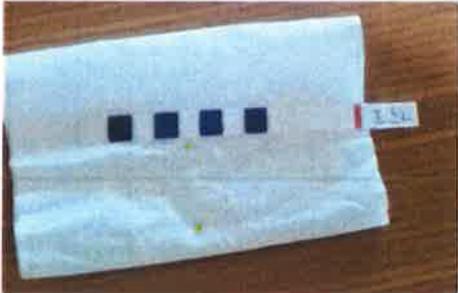
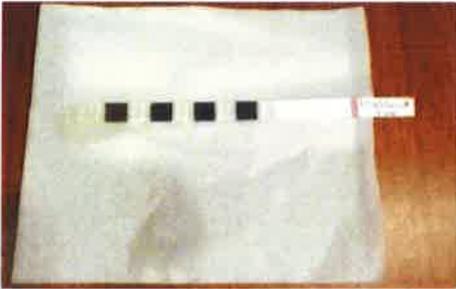
檢查日期：111年12月05日

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			