

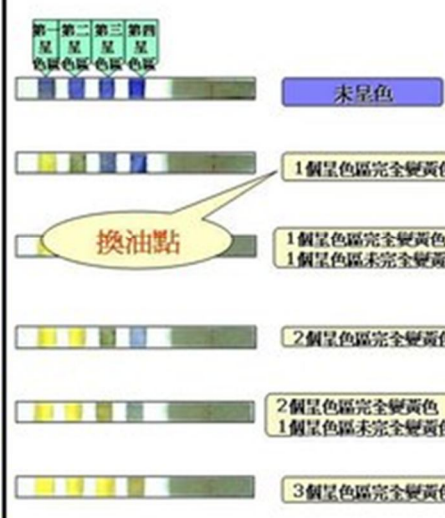
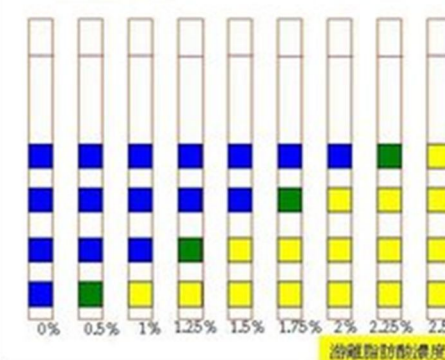
豐原高級中學

1030728-0909 學生團膳用油 油脂酸價檢測結果

檢測時機：油炸食品後

檢測試紙：3M 油質老化測試紙

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;">換油點</p> <p>未呈色</p> <p>1個呈色區完全變黃色</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>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="text-align: center;">游離脂肪酸濃度</p>	<p>注意：游離脂肪酸濃度 * 2 = 酸價</p>

