

加熱油脂劣化度判定用試験紙 (特許出願中)

AV-CHECK®

エイ・ブイ

チェック

食用油脂の「劣化度」が、ひと目でわかる。

揚げ油の酸価(AV)がすばやく判定でき、廃油のタイミングを知らせます。



30枚入り1袋
(40袋/ケース)



100枚入り1瓶
(10瓶/ケース)



加熱油脂劣化度判定用試験紙
AV-CHECK
 (エイブイ・チェック)
 30枚入
 販売元 **AJINOMOTO** 製造元 **ADVANTEC**
 味の素株式会社 東京産業株式会社
 〒160-8501 東京都豊島区西池袋1-1-1

使用法
 1. 適量の油脂を適量に取り量にもとめてから試験紙を浸し、7秒後に取り出します。
 2. 試験紙に付着した油脂の量は、容器のふりなどで取り除きます。
 3. 取り出したから、30秒後に試験紙の色を色調表と比較して判定します。
 酸価 (AV)

0	0.5	1.0	2.0	3.0	4.0
---	-----	-----	-----	-----	-----

注意
 1. この試験紙は水に濡れたり、湿気を含めると変色する場合がありますので、必ず密封保存して下さい。変色した試験紙は判定値に誤差が生じる場合があります。
 2. 油の温度が高すぎると正しく反応しない場合があります。
 3. 測定場所の温度により、判定に影響を及ぼすことがあります。極端に高温や低温の場所でのご使用はできません。

Lot No.

加熱油脂劣化度判定用試験紙

AV-CHECK®

エイ・ブイ

チェック

AV-CHECK (エイ・ブイ・チェック) は、基準油脂分析法である酸・アルカリ滴定法の原理に基づいて、pH指示薬、塩基性物質を沓紙に含浸させて乾燥させた試験紙です。

揚げ物に使用中の加熱油脂などの酸価(AV)を測定することにより、その劣化度を判定します。

●特徴

- フライ油<加熱油脂>など、現場の品質管理に最適です。
- 判定時間(測定所要時間)はきわめて短く、約30秒となっています。
- 判定操作はごく簡単で、どなたでも容易に使用することができます。
- 携帯に便利で、どんな場所でも判定を行なうことが可能です。
- 従来の酸価測定キットと異なり溶剤を使用していないため、火気をとくに意識することなく使用することができ、また使用済みの試験紙は焼却が可能です。

●使用方法

1. 適当な容器に油を取り室温にもどしてから試験紙を浸し、2秒後に取り出します。
2. 試験紙に付着した過剰な油は、容器のふちなどで取り除きます。
3. 取り出してから、30秒後に試験紙の変色を色調表と比較して酸価を判定します。

■測定レンジおよび変色

測定レンジ(AV)	0	1	2	3	4
変色	青	青緑	緑	黄緑	黄

●使用上の注意

- 試験部分を完全に浸さない、変色にムラが生じ、判定が困難になります。また長く浸しすぎると試薬が溶出し、正しい結果が得られませんので、浸漬時間は2秒を目安にしてください。
- 試験部分の色の判定は浸漬後30秒後が目安です。1分を経過しますと多少変色しますのでご注意ください。
- 試験部分に直接手を触れないよう注意して下さい。

- 油の温度が高すぎると正しく反応しない場合があります。
- 測定場所により、判定に影響を与えることがあります。極端に高湿度の場所および低湿度の場所でのご使用は避けて下さい。
- この試験紙は光にあてたり、湿気を含むと変色する場合がありますので必ず密封し、できるだけ暗所で保管して下さい。

〈油脂酸価測定の意義〉

近年、油脂を使用した食品の急激な増加にともない食品衛生上、食用油脂及び油脂加工食品などの変敗・劣化について関心が高まっています。

したがって、フライなどにくり返し使用される油脂は常に厳重な管理・注意を払うことが要求されます。

特に加熱された油脂の劣化度を知る方法としては、風味、酸価、粘度、ヨウ素価、カルボニル価等があります。その中でもひとつの指標として、酸価(AV)を測定し、風味との相関をとらえ管理していく必要があります。

〈油脂および油脂食品の品質基準〉(指導酸価数値)

油菓子の品質規格基準 (厚生省指導要項 昭和52年11月告示)	酸価3以下(または5以下) 過酸化物質との関連
油揚げの品質規格基準 (地域食品認証基準(ミニJAS))	酸価3以下
弁当・そうざいの衛生規範 (厚生省指導要項 昭和54年6月通達)	酸価2.5以下 (揚げ処理中の油脂)
即席めん類の品質基準(JAS)	油揚げめん 酸価1.2以下 味付油揚げめん 酸価1.5以下

④ 油脂の劣化と酸価の上昇の相関関係は油脂の種類、加熱時間、種物等、使用状況によって異なります。上の数値は油脂及び油脂食品の指導酸価数値です。酸価(AV)がいくつで廃油するかはできあがった商品の風味・外観等でそれぞれ決定して下さい。

味の素株式会社 調味料・油脂事業本部 油脂部

〒104-8315 東京都中央区京橋1丁目15番地1号

〈お問合せ先〉味の素コミュニケーションズ商事部
TEL.03-3555-1676