

1分で簡単油脂酸価検査

シンプルパック (油脂劣化度測定用)、酸価 (AV) 1、2、2.5、3用

Acid Value Tester, Simple pack

シンプルパック (油脂劣化度測定用) は、加熱油脂 (植物油) の酸敗度を簡単に測定できる簡易油脂検査キットです。パックに検査液が封入されていますので、検査する油をパックに吸い上げ、付属のカラーチャートと比較するだけで簡単かつ高精度に酸価が測定できます。厚生労働省「弁当及びそうざいの衛生規範」の中で揚げ処理中の油脂の酸価が2.5になった場合は、新しい油脂と交換することとされています。

特徴

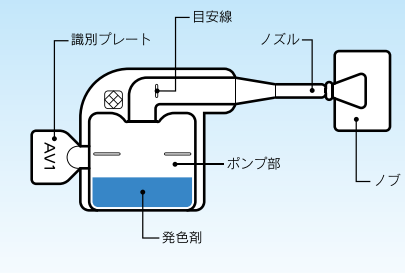
- 軽くて手のひらに入る小型の容器です。
- 操作は油を吸込み振った後、1分で反応が完了します。
- シンプルパックと付属のカラーチャート以外は一切不要です。
- 測定にあたり、経験や専門知識を必要としません。
- 褐色に着色した油脂でも測定できます。

〈公定法との相関データ〉

油脂の種類	酸価値	
	シンプルパック	公定法
サラダ油①	0	0.13
サラダ油②	0	0.17
サラダ油③	0	0.17
サラダ油④	1	0.87
サラダ油⑤	1	0.88
サラダ油⑥	1	1.18
大豆油①	1	0.89
大豆油②	3	2.98
パーム油	2.5	2.44
廃油	2	2.28



パック形状



仕様

品目コード	識別記号	測定値	呈色	反応時間	測定回数	箱寸法	入数/箱	価格¥ SE
080520-351	AV1	0.5以下、1.0、1.5以上	青→黄緑→黄 3段階	1分	48回	120×195×90mm (W) (D) (H)	48コ入 (12コ/袋) ×4	4,000
-352	AV2	1.5以下、2.0、2.5以上						4,000
-3525	AV2.5	2.0以下、2.5、3.0以上						4,000
-353	AV3	2.5以下、3.0、3.5以上						4,000



- 1分で反応完了
- カラーチャート以外は不要

■ 褐色の油脂

- 褐色の油脂でも測定可能
- 専門知識は必要としません

■ 無色の油脂

AV試験紙

Test Paper For Acid Value

フライヤー油の劣化具合を表す酸価値を現場で簡単に測定できる試験紙です。判定は1.5、2.5、3.5の3段階で、油の色の影響をうけづらく測定できます。

仕様

品目コード	080570-55
入数	50枚
測定範囲	1.5/2.5/3.5
ケース寸法	φ35×85 (H) mm
測定時間	反応時間1分 その後、判定時間1分以内
価格¥ SE	2,000



- 概要
- 粉じん測定
- 環境測定セット
- 大気降下物
- マスク試験
- 粉じん試験
- ミニポンプ
- エアサンプラー
- アスベスト測定
- ろ紙
- ガス固体捕集
- ガス液体捕集
- ガス直接捕集
- 風速測定
- 温熱測定
- 照度
- 水質測定
- 残留塩素
- 濁度・色度・透視度
- 細菌試験
- 有効塩素
- 油脂検査**
- 水分活性
- 参考資料

食品衛生管理対策

概要

粉じん測定

環境測定
セット

大気降下物

マスク試験

粉じん試験

ミニポンプ

エア
サンプラーアスベスト
測定

ろ紙

ガス固体
捕集ガス液体
捕集ガス直接
捕集

風速測定

温熱測定

照度

水質測定

残留塩素

濁度・色度・
透視度

細菌試験

有効塩素

油脂検査

水分活性

参考資料



過酸化価測定キット POVテスター-5型

POV Tester Type5

油で処理した食品や油脂分の多い種実類は長期にわたり保存すると、空気中の酸素や湿気、熱、光などの作用により、不快な臭いを発し、味が劣化して商品価値が低下します。本製品は、これらの原因となる過酸化価を短時間で簡易的に測定します。

特徴

- 油脂加工食品及び種実類中の過酸化価を簡単に測定できます。
- 公定法の過酸化価測定方法（滴定法）と比較して、作業時間・測定コストを大幅に削減できます。
- 測定範囲は5～30meq/kg カラーチャート：5、10、20、30

仕様



品目コード	080570-85
測定項目	油脂加工食品及び種実類の過酸化価
測定範囲	5、10、20、30meq/kg
測定原理	ヨウ素でんぷん反応
付属品	発色ろ紙100枚、試薬9mL アルミ箔200枚、カラーチャート1枚
価格¥ SF	11,000

■使用方法



① サンプルの粉碎



② アルミ箔の上ろ紙を1枚おきサンプルをろ紙に一定量採取



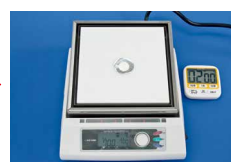
③ アルミ箔をさらに1枚のせる



④ 一定時間加熱する（加熱時間はサンプルにより異なる）



⑤ アルミ箔1枚とサンプルを取り除き、ろ紙に液体試薬を添加



⑥ 2分間加熱



⑦ ろ紙に純水をかけ30秒後にカラーチャートと比較してPOV値を測定

■本製品で測定できる油脂加工品

油で処理した菓子類	種実類
ポテトチップス	ピーナッツ
かりんとう	クルミ

※当社HPで最新のアプリケーションを確認できます。

■測定には本製品以外に以下のものがが必要です。

- サンプルを細かく砕くミキサー
- ピンセット
- 70℃に加熱できるホットプレート
- 純水
- 30μLが分注できる分注器

■本製品で測定できないもの

- 調味料、着色料、発色剤などに色素を含む食品（ターメリック、パプリカ色素、カラメル色素など）
- ヨウ素と反応する物質を含む食品（でんぷん、漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム、さらし粉など））

■スペアパーツ・オプション・消耗品

品目コード	品名	価格¥		
080570-822	POVテスター-3,5型用 発色ろ紙 100枚入	5,000		SH
-851	POVテスター-5型用 アルミ箔 200枚	2,500		SF
-852	POVテスター-5型用 試薬 9mL	3,000		SF
-821	POVテスター-3,5型用 試薬 50mL	7,000		SH
-853	POVテスター-5型用 カラーチャート	1,500		SF

過酸化物質を簡単に測定

POV試験紙(過酸化物質試験紙)

POV Tester

使用している油脂、サラダ油など、常温で液体の食用植物油の過酸化物質を直接検査できます。製品の製造段階でのチェック、流通状況の把握に非常に有効です。

特徴

- 油脂または抽出油脂分に試験紙を浸漬し、その呈色程度からPOVを判定します。
- 全操作時間は約4分間の簡易測定です。

仕様



品目コード	080570-811
構成	過酸化物質試験紙 7×65mm、50枚入 色見本 (0、10、30~50)
寸法	φ35×85 (H) mm (ケース)
価格¥ SE	7,500



POV 試験紙

TBA試験紙

TBA Testing Paper, 50 sheets in a case

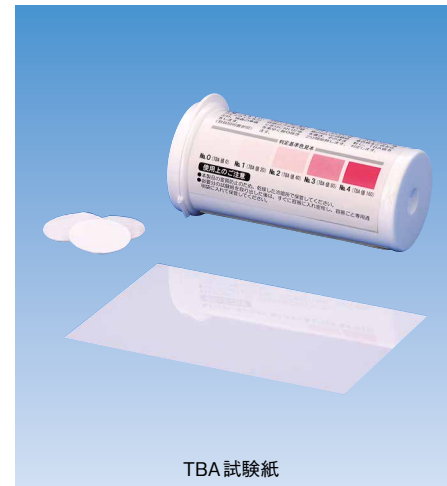
TBA (Thiobarbituric Acid) は、油脂の過酸化生成物と反応して、赤色色素を生じます。本試験紙のTBA値は、大豆油などの食用植物油の過酸化脂質、あるいは油脂加工食品中の過酸化脂質が分解によって生じる2次生成物の量的目安となります。判定基準の基準物質は、TEP (テトラエトキシプロパン) です。

仕様



品目コード	080570-411
測定範囲	0 (TBA値0)、1 (TBA値20)、2 (TBA値40)、3 (TBA値80)、4 (TBA値160)
構成	試験紙 50枚入、標準色見本、白色シート 1枚
価格¥ SF	4,000

測定の際は、試験紙に水蒸気を当てて2分間の加熱が必要です。詳しくはお問合せください。



TBA 試験紙

亜硝酸テスター(食品用)

Nitrite Test Paper, 50 sheets in a case

亜硝酸テスターはGriess反応により、食品中の亜硝酸塩(亜硝酸イオン)を検出します。食品に浸してから正確に1分後に比色表と比較し判定します。ハム、ソーセージ、漬物などの検査に適しています。

仕様



品目コード	080570-71
測定範囲mg/kg	0、5、10、30、50、100
構成	試験紙 50枚入、呈色判定表 1枚
価格¥ SE	4,000



亜硝酸テスター

概要

粉じん測定

環境測定
セット

大気降下物

マスク試験

粉じん試験

ミニボンブ

エア
サンブラーアスベスト
測定

ろ紙

ガス固体
捕集ガス液体
捕集ガス直接
捕集

風速測定

温熱測定

照度

水質測定

残留塩素

濁度・色度・
透視度

細菌試験

有効塩素

油脂検査

水分活性

参考資料