

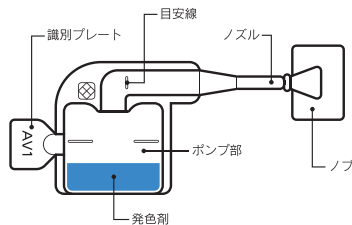
1分で簡単油脂酸価検査



AV試験紙



パック形状



褐色の油脂

無色の油脂

AV試験紙

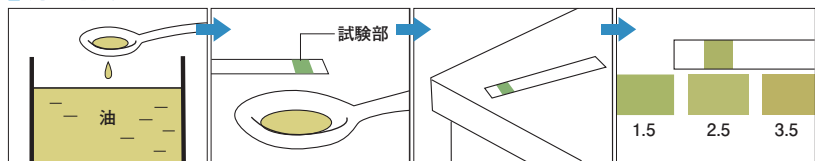
Acid Value Test Strips

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。早すぎる油の交換は安全である反面、コストを増大させます。AV試験紙で適切な交換時期を判別できます。

仕様

品目コード	080570-55
測定値	1.5、2.5、3.5
反応時間	1分
ケース寸法	φ35×85 (H) mm
入数	試験紙 50枚
価格¥ SE	2,000

測定方法



測定する油を清浄ティースプーンに1/2程度採取します。常温になるまで冷まします。

試験紙の試験部分を油に浸します。スプーンのふちで軽く余分な油を除きます。

平坦な場所に1分置きます。

その後、標準カラーチャートと比較します。

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るので、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。

〈公定法との関連データ〉

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

仕様

品目コード	識別記号	測定値	呈色	反応時間	箱寸法	入数	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	120×195×90mm (W) (D) (H)	48コ入 (12コ/袋) ×4	4,000
080520-352	AV2	1.5以下、2.0、2.5以上					4,000
080520-3525	AV2.5	2.0以下、2.5、3.0以上					4,000
080520-353	AV3	2.5以下、3.0、3.5以上					4,000

測定方法

1



2



ポンプ部を指で押し、パック内の空気を追い出します。

3



測定する油を、目安線まで吸い上げ、中の発色剤と10秒間よく振り混ぜます。その後、1分間放置します。

4



1分間放置後、付属の標準カラーチャートの色と二層に分かれた液の上層と比較(比色)し、濃度の判定をします。

残留塩素

水質検査キット

水質計

濁度・水温・採水

細菌試験

食品温度

油脂検査

設備管理

水分活性

固形物の過酸化値も簡単に短時間で測定します



POVテスター 5型



POVテスター 低濃度型

過酸化値測定キット POVテスター

Peroxide Value Test Kit

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値を短時間で簡易的に測定します。低濃度型は入荷したての原料や出荷前の製品検査にご利用頂けます。

特徴

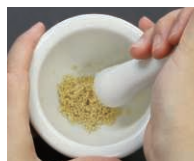
- 油脂加工食品及び種実類中の過酸化値を簡単に測定できます。
- 公定法の過酸化値測定方法（滴定法）と比較して、作業時間・測定コストを大幅に削減できます。

仕様



品目コード	080570-85	080570-86
型式	5型	低濃度型
測定項目	油脂加工食品及び種実類の過酸化値	
測定範囲	5～30meq/kg (5、10、20、30)	2～8meq/kg (2、4、8)
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×250枚 カラーチャート×1枚（-86のカラーチャートはケースと一体）	
価格¥ SF	11,000	11,000

■使用方法



① サンプルの粉砕



② アルミ箔の上にも紙を1枚置きサンプルをろ紙に採取・計量



③ アルミ箔を更に1枚重ねてから指でサンプルを上から押す



④ 70℃で10分間加熱する



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 70℃で3分間加熱する



⑦ ろ紙に純水をかける



⑧ 30秒後にカラーチャートを確認して過酸化値測定値を判定

■公定法との関連データ (POV低濃度型)

POVテスター低濃度型及び基準油脂試験法との比較結果

サンプル	基準油脂試験法による結果 (meq/kg)	POVテスター低濃度型を用いたときの判定結果 (meq/kg)
サラダ油①	4.0	4
サラダ油②	8.0	8
ポテトチップス	1.6	2
いかフライ	1.1	2以下
揚げせんべい①	3.2	2(※)
揚げせんべい②	2.1	2
揚げせんべい③	4.1	4

(※) 5名が同様のサンプルを用いてPOVテスターでの測定を行った結果、POV 2meq/kgと判定した者が3名、POV 4meq/kgと判定した者が2名でした。

■測定には本製品以外に以下のものがが必要です。

- 粉砕機や乳鉢（サンプルを細かくできるもの）
- ホットプレート（70℃に加熱できるもの）
- 分注器（30μLが分注できるもの） ●分注器チップ
- 洗浄びんに入った純水 ●ピンセット ●葉さじ
- 天秤（0.1gから判定できるもの）

■サンプル量の目安

サンプルの脂質	サンプル量
約48% (落花生)	0.1g
約28～38% (ポテトチップス)	0.2g
約22% (かりんとう)	0.3g

■アプリケーション

	ポテトチップス	ピーナッツ
加熱抽出	70℃/10分	70℃/10分
試薬添加量	30μL	
発色ろ紙加熱	70℃/2分	

■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5型用 発色ろ紙 100枚入	5,000	SH
080570-851	POVテスター5型 低濃度型用アルミ箔250枚	2,500	SF
080570-852	POVテスター5型用 試薬 9mL	3,000	SF
080570-821	POVテスター5型用 試薬 50mL	11,000	SH
080570-853	POVテスター5型用 カラーチャート	1,500	SF
080570-861	POVテスター低濃度型用 発色ろ紙 100枚入	6,000	SH
080580-862	POVテスター低濃度型用 試薬 9mL	3,000	SF



080570-822



080570-851



080570-852



080570-821



080570-853



080570-861



080580-862

過酸化価を簡単に測定



POV試験紙

POV試験紙 (過酸化価試験紙)

Peroxide Value Test Strips

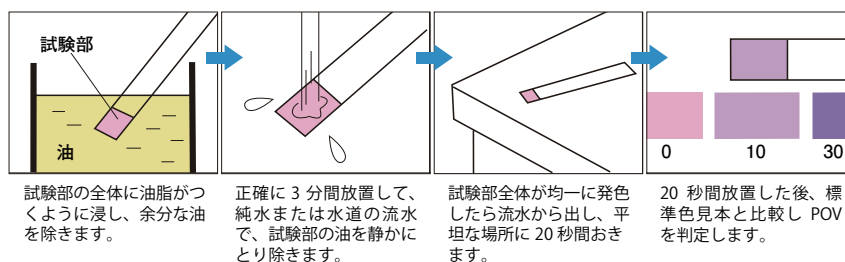
使用している油脂、サラダ油など、常温で液体の食用植物油の過酸化価を直接検査できます。製品の製造段階でのチェック、流通状況の把握に非常に有効です。油脂または抽出油脂分に試験紙を浸漬し、その呈色程度からPOVを判定します。全操作時間は約4分間の簡易測定です。

仕様



品目コード	080570-811
測定値	0、10、30~50
入数	試験紙 50枚入
価格¥ SE	7,500

測定方法



TBA試験紙

Thiobarbituric Acid (TBA) Testing Paper



TBA試験紙

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
測定値	0 (TBA値0)、1 (TBA値20)、2 (TBA値40)、3 (TBA値80)、4 (TBA値160)
入数	試験紙 50枚入、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。

亜硝酸テスター (食品用)

Nitrite Test Strips



亜硝酸テスター

亜硝酸テスターはグリース反応により、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
測定値 (mg/kg)	0、5、10、30、50、100
入数	試験紙 50枚入
価格¥ SE	4,000