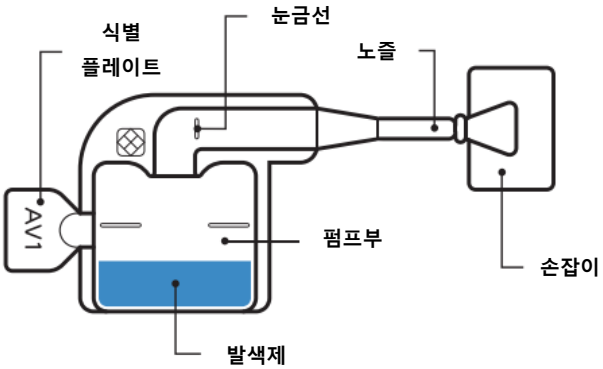
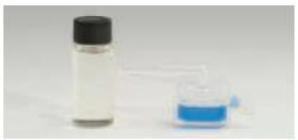
유지산가 검사

AV 시험지

팩 형태



주황색 유지



무색 유지

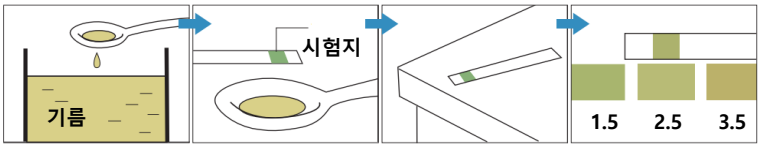
AV 시험지 (Acid Value Test Strips)

튀김용 기름의 열화 상태를 나타내는 산가값을 현장에서 간단하게 측정 가능한 시험지. 판단은 1.5, 2.5, 3.5 세 단계로 기름 색의 영향을 잘 받지 않고 측정 가능. 너무 빠른 기름의 교환은 안전한 반면 비용의 증가를 초래하게 되는데 AV 시험지로 적절한 교환 주기를 판별 가능.

[사양]

구분	상세 내용
측정값	1.5, 2.5, 3.5
반응 시간	1분
케이스 치수	ø35 × 85 (H)mm
수량	시험지 50매

[측정방법]



1. 측정 할 기름을 깨끗한 티스푼에 1/2 정도 채취. 상온이 될 때까지 식힐 것.
2. 시험지의 시험부분을 기름에 침지. 스푼의 가장자리로 여분의 기름을 가볍게 제거.
3. 평평한 장소에서 1분간 대기. 표준 컬러 차트와 비교.

심플 팩 / 유지열화도 측정용, 산가 (AV) 1, 2, 2.5, 3
(Acid Value Tester, Simple pack)

가열 유지 (식물성 기름)의 산패도를 간단히 측정 가능한 간이 유지 검사 키트. 팩에 검사액이 봉입되어 있어 검사 할 기름을 팩에 빨아들여 컬러 차트와 비교하는 것으로 간단히 고 정밀도의 산가를 측정 가능.

※ 후생 노동성 "도시락 및 반찬의 위생 규범" 에서는 튀김 처리 중 유지 산가값이 2.5를 넘을 시 새로운 유지로 교환할 것을 규정.

[특징]

- 가벼우며 손 바닥 안에 들어오는 소형 용기.
- 기름을 빨아들이고 흔든 후 1분만에 반응 완료.
- 심플 팩과 부속품인 컬러 체크 이외에는 추가적인 항목 불필요.
- 측정에 있어 경험이나 전문적인 지식 불필요.
- 주황색으로 착색 된 유지도 측정 가능.

유지 종류	심플 팩	공정법	유지 종류	심플 팩	공정법
샐러드유1	0	0.13	샐러드유6	1	1.18
샐러드유2	0	0.17	콩 기름1	1	0.89
샐러드유3	0	0.17	콩 기름2	3	2.98
샐러드유4	1	0.87	팜 유	2.5	2.44
샐러드유5	1	0.88	폐 유	2	2.28

[사양]

식별기호	측정값	정색	반응 시간	박스 치수	매입 수
AV1	0.5이하, 1.0, 1.5이상	청색 → 황록색 → 노랑색 (3단계)	1분	120(W)×195(D)×90(H)mm	48개입 (12개/봉투) × 4
AV2	1.5이하, 2.0, 2.5이상				
AV2.5	2.0이하, 2.5, 3.0이상				
AV3	2.5이하, 3.0, 3.5이상				

■ 측정방법

1 손가락으로 노즐부를 지탱하면서 손잡이를 비틀어 분리.

2 손가락으로 펌프부를 눌러 팩 내의 공기를 방출.

3 측정 할 기름을 눈금선까지 빨아들이고 안의 발색제와 10초간 잘 혼합 시킬 것. 이후 1분간 대기.

4 컬러 차트의 색과 2층으로 나눠진 액상의 상부와 비교. 농도를 측정 할 것.