

フライオイルの管理 「AV-CHECK®」

加熱油脂劣化度判定用試験紙

油がどれくらい悪くなったかをあらわす数値を AV（酸価）といいます。
AV が大きいほど油は悪い状態（劣化している）ということになります。
「AV-CHECK®」を利用することによって油の状態を正しく知ることができます。

AV = 2.5 を越えたら、必ず廃油して下さい。

「AV-CHECK®」の使い方（作業手順）



① 「AV-CHECK®」とさいばしを用意します。

② フライヤーの油の中にさいばしの先を（10cm位）つけます。

③ 油を取り出したらゆっくり5つ数え、余分な油を落とします（油の温度も下がります）。

④ 「AV-CHECK®」の先端の青い部分（検査部）に、さいばしに残った油をつけます。

⑤ 約30秒後に「AV-CHECK®」の色見本と見比べて下さい。

判定基準

- **2.0 から 3.0 の間の色**まで変わっていたら、新油に交換して下さい。
- **2.0 の色**であれば、まだ油は使用できます。ただし、におい・泡立ちがひどくなってきたと感じたら、**新油に交換**して下さい。

判定レンジ (AV)	0	0.5	1	2	3	4
変色						

使用上の注意

- ▶ 油の温度が高すぎると正しく反応しないことがあります。直接フライヤーに入れないで下さい。
- ▶ 検出部分には直接さわらないよう注意して下さい。
- ▶ 「AV-CHECK®」は光と湿気を嫌います。使用後はすぐにフタをしめて保管して下さい。
- ▶ やけどにはくれぐれもお気をつけ下さい。