

오일 노화도 측정기

오일 노화도 측정기

Frying Oil Monitor



DOM-24

- 간단측정
오일의 노화도를 검사하는 것은 적정설비나 준비의 수고로움이 필요하나, DOM-24는 다른장비의 필요없이 간단히 측정이 가능합니다
- TPM(산성화합물)과 AV(산가)측정가능
- 시험지나 시약Kit는 개인오차가 있을 수 있으나 DOM-24는 누구라도 정확한 측정이 가능합니다
- 무시약측정으로 필요없는 비용이 발생치 않으며 환경에도 이롭습니다
- 스테인레스 외장으로 충격에 강합니다

● ● ● 규격

MODEL	DOM-24
측정범위	극성화합물(TPM) : 0.5 ~ 40.0% 산가(AV) : 0.0 ~ 9.9 온도(°C) : +0 ~ 225°C
분해능력	극성화합물(TPM) : 0.5% 온도 : 1 °C
측정정도	극성화합물량(TPM) : ±2.0% 산가(AV) : ±0.2 온도 : ±1°C(+20~200°C)
온도보정범위	자동온도보정 기준온도 70°C
전원	알카리건전지 2EA
방수보호등급	IP67
규격	φ22mm, 길이 490mm, 400g

● ● ● 참고

• 일본의 Oil관리

가열 Oil의 관리에 대해서, 일본에서는 가이드라인이 있습니다
그렇지만, 벌금이 있는 것은 아니라서 참고값으로서 관리하는 경우가 많습니다

도시락 및 반찬의 위생규범(가이드라인) 후생성 지표요망 1979년 6월 통달

제5 식품등의 취급
2. 제조가공 중의 식품
(5)Oil에 의한 튀김처리
③튀김처리중의 Oil이 연기, 거품, 점성 상태에서 판단하여 다음 가~다의 해당항목에서 명확하게 산화가 인정되는 경우에는 새로운 Oil으로 교환한다
가 : 발연점이 170°C미만인 것 나 : 산가가 2.5를 넘은 것
다 : 카르보닐값이 50넘을 것