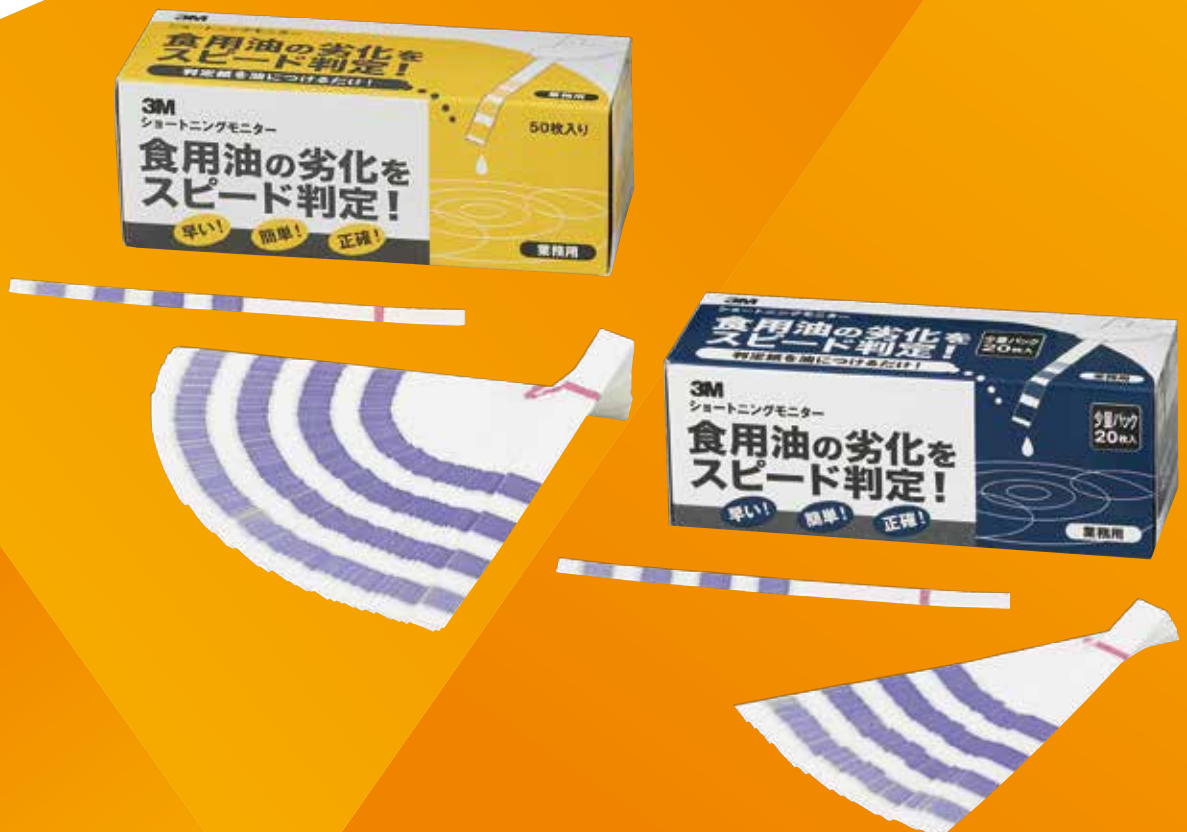


3M™ ショートニングモニター

油の鮮度をひと目で判定。

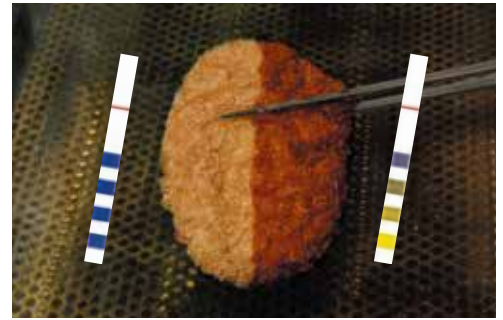
誰が判定しても、同じレベルで油の品質を管理できます。

3M™ ショートニングモニターは、
誰でも簡単に確実に油の劣化状況を測定できるので、
飲食店における油の品質管理に適した製品となります。
使える油を捨てるようなムダをせず、
いつものおいしさを維持するのに役立ちます。



簡単なのに確実。

フライ食品は、重量比で7~25%の油脂(ショートニング)が含まれていると言われています。従って、その油脂の品質を管理することは、フライ食品の品質そのものを管理することになります。



※イメージです。

簡単!

使用方法



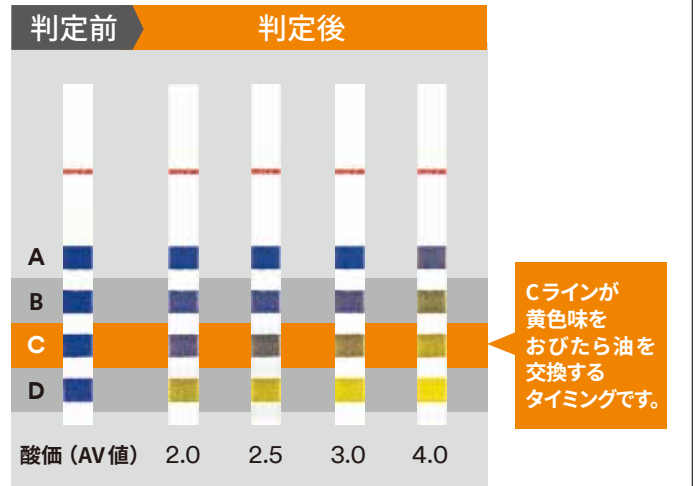
1 フライに使用中の油(160°C~180°C)に試験紙の青色バンドがすべて浸かる様にして約1秒浸けてから引出します。

2 取り出した試験紙の余分な油をペーパータオル等で吸い取り、30秒間放置します。

3 30秒間放置した後、カラーバンドの色の変化で判定します。

判定表はWebサイトでもダウンロードできます。

<http://www.mmm.co.jp/hantei/dummy>



厚生労働省は、弁当及び惣菜の衛生規範(昭和54年6月29日環食第161号)で「揚げ処理中の油脂酸化が2.5を超えたものは、新しい油と交換すること。」を推奨しています。

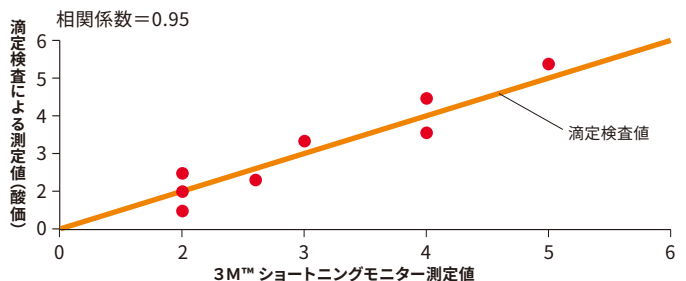
確実!

油の劣化に伴い増加する「遊離脂肪酸」の含有量(1%以上)(1.5%以上)(2%以上)(2.5%以上)、酸価(AV値)で表すとほぼ「値」(2以上)(3以上)(4以上)(5以上)となります。

3M™ ショートニングモニターは、この酸価を用いて2~5の4段階でわかりやすく表示できる試験紙です。従って細かい油の品質管理が確実にできます。食品にも安全で、しかも誰が行っても同じ結果が得られるため、確実なフライ食品の品質管理と、早すぎる油交換によるムダの軽減ができます。

3M™ ショートニングモニターは、面倒な滴定検査と同じように正確な測定が可能です。

モニター測定値と滴定値の相関



| | 入れ目 | メーカー希望小売価格(税抜) |
|----------------------|-----------------------------|----------------|
| 3M™ ショートニングモニター 50枚入 | 50枚/ボトル、1ボトル/箱、8箱/ケース(400枚) | 2,500円/箱 |
| 3M™ ショートニングモニター 20枚入 | 20枚/ボトル、1ボトル/箱、8箱/ケース(160枚) | 1,000円/箱 |



⚠️ 注意

- 「油の使用限界」の基準設定法や、使用方法についての詳細は、当社営業部もしくは販売店の営業にお問い合わせください。
- 試験紙は、使用するとき1枚ずつボトルから取り出し、フタは必ずその場で閉めてください。保管は冷蔵所(冷蔵庫内など)をお選びください。
- 有効使用期限を必ずご確認の上ご使用ください。
- 上記以外の目的には使用しないでください。
- 測定時には、油によるやけどに注意してください。
- 本誌で記載されている数値は測定値であり保証値ではありません。

3Mは、3M社の商標です。



スリーエム ジャパン株式会社
コマーシャルケア事業部
<http://www.mmm.co.jp/ccd/>

Please Recycle. Printed in Japan.
© 3M 2017. All Rights Reserved.

FST-066-F (0317)

カスタマーコールセンター

製品のお問い合わせはナビダイヤルで

0570-012-388

8:45~17:15 / 月~金(土日祝年末年始は除く)
全国どこからでも市内料金でご利用いただけます