

A-9-1 【油脂品質監測】-油脂老化酸價檢測

一、觀察油炸油，若有下列情形就全部換成新油!!

- (一) 當油炸油顏色過深，呈深褐色，且又黏漬，具油耗味。
- (二) 發煙點溫度低於 170°C 時(油炸油於低溫時即已冒煙)。
- (三) 油炸時，油炸油起泡，泡沫綿密且多，不易消退。(泡沫面積超過油炸鍋二分之一以上)。
- (四) 用酸價試紙檢測油炸油品質，當酸價超過 2.0 mgKOH/g，試紙第一格呈黃色或咖啡色(油炸醃漬食品)，或試紙第一格及第二格呈綠色。

二、廢油需另外回收處理，不可隨意丟棄，污染環境。

三、酸價試紙檢測步驟及注意事項：

- (一) 酸價試紙需保存在 4°C ~ -4°C 之間密封保存，使用前將試紙取出恢復至室溫。
- (二) 油炸油測量時油溫在 163°C ~ 204°C 之間，將待測油脂另外盛裝。
- (三) 將試紙 4 個藍色區域完全浸泡在熱油中 2~3 秒，取出試紙等待 30 秒呈色。
- (四) 如有 1 格以上完全變色成黃色，表示酸價 > 2，即需立刻換油。

四、油脂品質監測圖示

		
10-2 步驟一	10-3 步驟二	10-4 步驟三