

止まらない食用油の価格高騰
効率的に油を使っていますか？

テストーのデジタルオイルテスターなら 補充や交換のタイミングが一目でわかります！！

testo 270
オイルテスター

testo 270 標準価格(税別)



Point LEDで交換時期をお知らせ



使用可能



注意



要交換

今だけ

testo 103 プレゼント



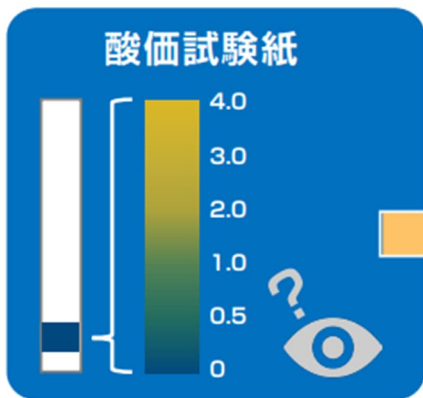
製品	型番	標準価格(税別)
testo 270	0563 2750	
同梱品: 本体、電池、基準オイル(100ml)、専用ケース		
調整用基準オイル 100ml×1	0554 2650	

このような方におすすめです。

- ◆ 現状の油の交換時期が妥当か不安
- ◆ 無駄な油の廃棄をなくしたい
- ◆ 試験紙色の変化が曖昧で交換時期の判断が難しい
- ◆ より美味しい揚げ物を提供したい
- ◆ 担当者や店舗による油の交換時期のばらつきをなくしたい
- ◆ 揚げ物の種類を考慮せずに油を交換している
- ◆ 油の劣化度測定に必要な時間を短縮し、業務効率を高めたい

食用油の劣化度を「見える化」

➔補充・交換時期を最適化し、食用油の有効利用に



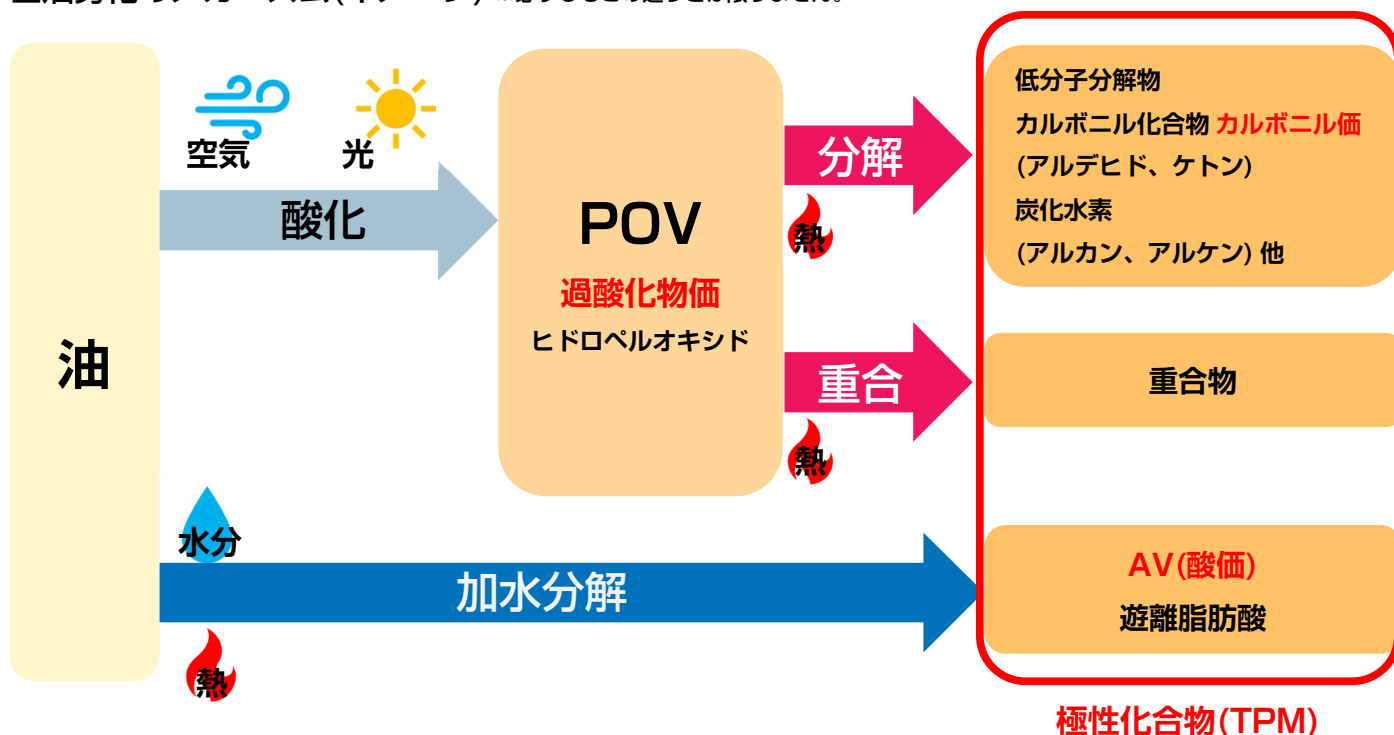
食用油テスター testo 270

- ① 数値化することで主観的な判断を解消し、
- ② 油の劣化度を確実に見極め

油の交換サイクルの効率化



■油劣化のメカニズム(イメージ) ※必ずしもこの通りとは限りません。



■TPM測定に関するFAQ

Q. TPMは、食用油劣化測定に使用可能か？

A. 世界各国のガイドラインや法規制では、油の使用限界として、TPM24~27%に設定されています。

Q. 酸価2.5と同等のTPMは何%ですか？

A. 測定する対象が異なる為、計算式によって換算できたり、完全な相関があるものではありません。使用環境や揚げ物の種類によって酸価値やTPM値は異なります。

Q. TPMが何パーセントのときに油を廃棄するべきですか？

A. これまで管理基準に酸価やカルボニル価を使用していた場合は実際の使用環境で比較検証を行い、TPMによる廃油基準を割り出すことができます。実際には、官能評価(味、におい、見た目など)の結果も加味して廃油基準を定めることが重要です。

本カタログの内容は予告なく変更される場合があります。掲載されている価格は、2024年1月現在のものです。

株式会社テストー www.testo.com

■ 本社

〒222-0033 横浜市港北区新横浜 2-2-15 バレアナビル7F

● セールス TEL. 045-476-2288 FAX. 045-476-2277

● サービスセンター TEL. 045-476-2266 FAX. 045-393-1863

ホームページ <https://www.testo.com> e-mail info@testo.co.jp

お問い合わせは