

樹德科技大學 餐飲油品監測紀錄表 (炸油用油更換)

餐飲廠商：_____ 負責人：_____

____年____月

[illegible]

*備註:

1. 油品監測採每個月自主至少檢測3次(營養師到校稽核時也會進行檢測)，監測紀錄表每個月繳回健康促進中心留存。
2. 每月5日之前繳回，未符合規定者，記缺失一次。
3. 油品品質測試方式包含儀器檢驗及試紙檢驗，試紙檢測法較簡易。
 - ◆ **食用油測定儀**:測量總極性化合物(TPM)，若 TPM 數值介於 $20 < \text{TPM} < 25$ 應準備換油，大於25或酸價大於 2.0mg KOH/g ，應立即換油。
 - ◆ **3M 油脂老化試紙**(4格呈藍色):如檢測後試紙第一、二格同時變色(非呈現藍色)，表示油品的酸價值已超過政府規定的標準值 2mg KOH/g ，請立即換油。
4. 當油炸油具下列指標之一，建議立即更換油品:
 - (1)發煙點溫度低於 170°C 時。
 - (2)油炸油色深且又粘漬，具油耗味，泡沫多、大，有顯著異味且泡沫面積超過油炸鍋 $1/2$ 以上。
 - (3)酸價超過 $2.0 (\text{mg KOH/g})$ 。
 - (4)油炸油內之總極性化合物質 (total polar compounds) 含量達 25% 以上者。

學校代表：_____