

과산화물가 시험지



POV 시험지



TBA 시험지



아질산 테스터

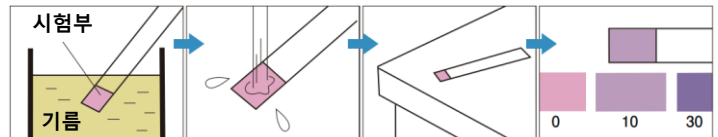
POV 시험지 / 과산화물가 시험지 (Peroxide Value Test Strips)

사용하고 있는 유지, 샐러드유 등의 식용 식물유의 과산화물가를 상온에서 직접 검사 가능. 제품 제조 단계에서 체크, 유통 상황 파악 등에 매우 유효하며 유지 또는 유출 유지분에 시험지를 침지하여 그 정색의 정도를 통해 POV를 판별. 단 4분만으로 간이 측정이 가능.

[사양]

구분	상세 내용
측정값	0, 10, 30~50
매입수	시험지 50매

■ 측정 방법



1. 시험부의 전체에 유지가 닿도록 침지하고 여분의 유지를 제거.
2. 정확히 3분간 방치하고 순수 또는 수도의 흐르는 물로 시험부의 기름을 주의하여 제거.
3. 시험부 전체가 균일하게 발색되면 흐르는 물에서 꺼내고 평평한 장소에서 20초간 대기.
4. 20초간 방치한 후 표준색 견본과 비교하여 POV를 판정.

TBA 시험지 (Thiobarbituric Acid (TBA) Testing Paper)

TBA는 유지의 과산화 생성물과 반응하여 적색 색소를 생성하는 것이 특징. 본 시험지의 TBA값은 공기름 등의 식용 식물유의 과산화지질, 또는 유지 가공 식품 안 과산화지질의 분해에 의해 만들어진 2차 생성물의 양적 기준. 판정 기준 물질은 TEP. (Tetraethoxypropane)

[사양]

구분	상세 내용
측정값	0 (TBA값 0), 1 (TBA값 20), 2 (TBA값 40), 3 (TBA값 80), 4 (TBA값 160)
매입수	시험지 50매, 흰색 시트 1장

※ 측정 시 시험지에 수증기를 닿게하여 2분간 가열 할 것.

아질산 테스터 / 식품용 (Nitrite Test Strips)

그리스 반응에 의해 식품 안에 아질산염 (아질산 이온)을 검출. 식품에 침지하고 1분 후에 비색표와 비교하여 판별. 햄, 소시지, 절임 등의 검사에 적합.

[사양]

구분	상세 내용
측정값 (mg/kg)	0, 5, 10, 30, 50, 100
매입수	시험지 50매