

Hãy kiểm tra dầu của bạn ngay hôm nay

Que thử chất lượng dầu 3M™

Công cụ đơn giản giúp quản lý chất lượng dầu chiên.

Que thử chất lượng dầu 3M™ mang đến cho bạn cách nhanh chóng, chính xác và dễ dàng để theo dõi chất lượng dầu, đồng thời tiết kiệm chi phí nhờ tránh việc bỏ dầu quá sớm. Mỗi que thử đo một cách khách quan và nhất quán sự gia tăng nồng độ axit béo tự do (FFA), một sản phẩm phụ chính của quá trình phân hủy dầu, có ảnh hưởng lớn đến chất lượng thực phẩm chiên của bạn. Khi dầu có quá nhiều FFA, chất lượng thực phẩm có thể bị giảm sút.

- Dễ sử dụng và loại bỏ việc phải đoán mò
- Giúp duy trì chất lượng cao của thực phẩm chiên
- Giúp tiết kiệm tiền bằng cách tránh bỏ dầu quá sớm
- Dùng được với dầu động vật, dầu thực vật hoặc dầu pha trộn động/thực vật

Trông hấp dẫn	Kém hấp dẫn
Sử dụng **dầu tối ưu** giúp tạo ra sản phẩm chất lượng cao hơn một cách ổn định hơn.	Sử dụng **dầu đã bị phân hủy** có thể ảnh hưởng đến vẻ ngoài và hương vị.
	

VS.

Theo dõi dầu thường xuyên có thể kéo dài tuổi thọ của dầu, giảm chi phí đồng thời tối đa hóa chất lượng thực phẩm chiên.

Sử dụng Que thử chất lượng dầu 3M™ để xác định thời điểm bỏ dầu. Mỗi que thử có bốn vạch đổi màu từ xanh lam sang vàng khi mức FFA trong dầu tăng lên.
Chỉ cần nhúng que giấy vào dầu ở nhiệt độ vận hành (163–204°C/325–400°F) cho đến khi cả bốn vạch chìm hoàn toàn, rồi lấy ra. Các vạch sẽ đổi màu trong vài giây để cho biết nồng độ FFA. Nên bỏ dầu nếu que thử cho thấy nồng độ axit béo tự do vượt quá 6%.[1]

Que thử chất lượng dầu dải thấp cũng có sẵn để đo sự phân hủy ban đầu của dầu (1%–2,5% FFA). Que thử dải thấp lý tưởng để theo dõi chất lượng dầu cho cả nhà sản xuất dầu và nhà sản xuất thực phẩm sử dụng các sản phẩm dầu làm nguyên liệu.



Các dải màu đo mức độ phân hủy của dầu:
Que thử chưa tiếp xúc với ánh sáng



Quá trình phân hủy dầu đã bắt đầu. Điều này cho thấy nồng độ axit béo tự do vượt quá 2%..[1]



Kiểm tra chất lượng thực phẩm chiên (màu sắc/hương vị, đặc biệt là đối với gà, cá và khoai tây chiên). Chỉ báo nồng độ axit béo tự do vượt mức 3,5%.1[1]



Kiểm tra chất lượng thực phẩm chiên (màu sắc/hương vị, đặc biệt là đối với gà, cá và khoai tây chiên). Chỉ báo nồng độ axit béo tự do vượt quá 5,5%.1



Khi que thử đạt đến mức này, bạn nên thay dầu chiên.

Mã SP	Mô tả	FFA Range[1]	Số chai/thùng	Mã hàng	UPC
1004	Que thử chất lượng dầu 3M™ (Dòng tiêu chuẩn), 40 que/lọ	2% – 7%	4	70-0709-1690-6	500-48011-25851-0
1005	Que thử chất lượng dầu 3M™ (dải đo thấp), 40 que/lọ	1% – 2.5%	4	70-0709-7406-1	500-48011-26416-0

[1]Nồng độ axit béo tự do hiển thị trên que thử chất lượng dầu tương đương với nồng độ xác định được bằng các Phương pháp Thử nghiệm Chính thức A.O.C.S. Te la-64 và Ca 5a-40.



Tiềm năng tiết kiệm từ 50% trở lên trong năm đầu tiên khi sử dụng que thử dầu so với các thiết bị điện tử đo chất lượng dầu chiên.*



*Sử dụng một que thử mỗi ngày. Kết quả có thể khác nhau.

Bảo hành và Biện pháp khắc phục giới hạn: 3M bảo đảm rằng mỗi sản phẩm của 3M đều đáp ứng các thông số kỹ thuật hiện hành của 3M tại thời điểm 3M giao hàng. 3M KHÔNG ĐƯA RA BẤT KỲ BẢO ĐẢM HAY ĐIỀU KIỆN NÀO KHÁC, DÙ LÀ RÕ RÀNG HAY NGẦM ĐỊNH, BAO GỒM CẢ BẤT KỲ BẢO ĐẢM HOẶC ĐIỀU KIỆN NGẦM ĐỊNH NÀO VỀ TÍNH THƯƠNG MẠI HOẶC SỰ PHÙ HỢP CHO MỘT MỤC ĐÍCH CỤ THỂ. Nếu sản phẩm của 3M không tuân thủ chế độ bảo hành này, biện pháp khắc phục duy nhất và độc quyền sẽ là việc 3M tùy ý lựa chọn: thay thế hoặc sửa chữa sản phẩm, hoặc hoàn lại giá mua. Giới hạn trách nhiệm pháp lý: Ngoại trừ biện pháp khắc phục giới hạn nêu trên và trừ khi pháp luật hiện hành có quy định cấm, 3M sẽ không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ tổn thất hoặc thiệt hại nào phát sinh từ hoặc liên quan đến sản phẩm của 3M, cho dù là thiệt hại trực tiếp, gián tiếp, đặc biệt, ngẫu nhiên hay hệ quả, bất kể cơ sở pháp lý hay lý thuyết công bằng nào được viện dẫn. Chỉ dành cho mục đích sử dụng trong công nghiệp/nghề nghiệp. Không dành cho việc bán lẻ hoặc sử dụng bởi người tiêu dùng cá nhân.

Bộ phận Kinh doanh Hygi
Hygi.vn, đại lý chính thức của 3M Việt Nam
Kinh doanh: 0984 325 164 – 0984 325 769
Tư vấn giải pháp: 0976 927 054
Website: hygi.vn

Hãy bắt đầu theo dõi chất lượng dầu ăn của bạn ngay hôm nay.

Vui lòng liên hệ đại diện Hygi hoặc truy cập Hygi.vn để biết thêm thông tin.

3M là thương hiệu của Công ty 3M. Sản phẩm chỉ dành cho mục đích sử dụng trong công nghiệp/nghề nghiệp, không dành cho bán lẻ hoặc người tiêu dùng cá nhân. Hygi là đại lý phân phối chính thức của 3M Việt Nam.