

# 過酸化物価(POV)試験紙

**TBA/POV試験紙** 18カタログ P.1480掲載



**特長 (A)**

- 使用している油脂や、サラダ油など、常温で液体の食用植物油の過酸化物価を直接検査できますので、製品の製造段階でのチェック、流通状況の把握に非常に有効です。

GHJ

商品コード	在庫	品名	入数	価格(¥)
371-80-80-33	■	POV試験紙	試験紙50枚	7,500

**(B) TBA試験紙** GHE

商品コード	在庫	品名	入数	価格(¥)
371-80-80-31	■	TBA試験紙	試験紙50枚	4,000

**特長 (B)**

- TBA法により、油脂含有食品の劣化の程度を調べる試験紙です。
- TBA (Thiobarbituric Acid) が油脂の過酸化生成物と反応して、赤色色素を生じます。TBA値は、大豆油などの食用植物油の過酸化脂質、あるいは油脂加工食品中の過酸化脂質が分解によって生じる2次生成物の量的目安となります。

**過酸化物価測定キット** 18カタログ P.1480掲載

POVテスター5型



GHE

商品コード	在庫	型式	測定範囲	価格(¥)
371-80-80-51		POV-5	5、10、20、30meq/kg	11,000

**特長**

- 油脂加工食品及び種実類中の過酸化物価を簡単に測定できます。
- 公定法の過酸化物価測定方法(滴定法)と比較して、作業時間・測定コストを大幅に削減できます。
- 測定範囲は5~30meq/kg カラーチャート:5、10、20、30

**仕様**

測定項目: 油脂加工食品及び種実類の過酸化物価  
 測定原理: ヨウ素でんぷん反応  
 付属品: 発色ろ紙100枚、試薬9ml、アルミ箔200枚、カラーチャート1枚

**亜硝酸テスター** 18カタログ P.1480掲載



**特長**

- 亜硝酸テスターはGriess反応により、食品中の亜硝酸塩(亜硝酸イオン)を検出します。
- 食品に浸してから正確に1分後に比色表と比較し判定します。ハム、ソーセージ、漬物などの検査に適しています。

**仕様**

- 入数: 50枚

GHJ

商品コード	在庫	品名	測定範囲(mg/kg)	価格(¥)
371-80-81-06	■	亜硝酸テスター(食品用)	0.5、10、30、50、100	4,000

**シンプルパック** 18カタログ P.1480掲載

油脂劣化度測定用



**仕様**

- 反応時間: 1分
- 測定回数: 48回分
- 箱寸法: 120×195×90Hmm
- 入数: 48個入 (12個入/1袋×4)

GHJ

商品コード	在庫	識別記号	測定値	価格(¥)
371-80-80-21		AV1	0.5以下・1.0・1.5以上	4,000
-22		AV2	1.5以下・2.0・2.5以上	4,000
-23		AV2.5	2.0以下・2.5・3.0以上	4,000
-24		AV3	2.5以下・3.0・3.5以上	4,000

**特長**

- 加熱油脂(植物油)の酸敗度を簡単に測定できる簡易油脂検査キットです。パックに検査液が封入されているので、検査する油をパックに吸上げ、付属のカラーチャートと比較するだけで酸価が測定できます。
- 操作は油を吸込み振った後、1分で反応が完了します。
- シンプルパックと付属のカラーチャート以外は一切不要です。

# 試験紙特集

(塩素・油脂酸化度・過酸化物価)



塩素試験紙

次亜塩素酸試験紙

簡易水質検査試験紙

3M<sup>TM</sup>ショートニングモニター

加熱油脂劣化度判定用試験紙

AV試験紙

TBA/POV試験紙

亜硝酸テスター

シンプルパック

過酸化物価測定キット

全国のお客様、お問い合わせ、見積りはこちらへお願い致します。

フリーダイヤル ☎ 0120-393913    フリーFAX ☎ 0120-823445

**TGK** 東京硝子器械株式会社  
<https://www.tgk.co.jp>

本社 〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町 2-5-10  
 電話 03(3252)3461 FAX 03(3252)5458

大阪営業所 〒530-0043 大阪府大阪市北区天満 4-14-2  
 電話 06(4800)3939 FAX 06(4800)3938

名古屋営業所 〒460-0012 愛知県名古屋市中区千代田 2-1-15  
 電話 052(238)6075 FAX 052(238)6076

福岡営業所 〒812-0053 福岡県福岡市東区箱崎 6-4-26  
 電話 092(643)8645 FAX 092(643)8646

仙台営業所 〒981-3117 宮城県仙台市泉区市名坂東裏 78-1 齊藤ビルⅡ  
 電話 022(772)7669 FAX 022(772)7670

札幌営業所 電話 090(2481)6184

# 塩素試験紙

NEW 塩素試験紙

19カタログ掲載予定



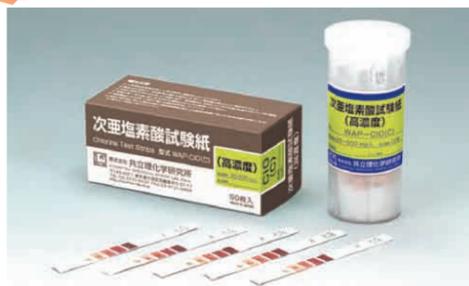
- 特長
- 塩素が使用されている消毒液の塩素濃度の測定用です。
  - 液に浸しカラーチャートと比較するだけです。簡単にお使いいただけ、経済的です。
  - 10~200ppm、もしくは1000ppmの2種類あります。

商品コード	型式	測定領域(カラーチャート)	タイプ	価格(¥)
615-44-01-01	CM-240	10-200ppm (10/50/100/200)	ロール5.5mm×4.57m (詰替ロール付)	1,080
-02	CM-240V	10-200ppm (10/50/100/200)	ペーパーストリップ 200枚入	1,200
-03	CH-1000	0-1000ppm (10/50/100/250/500/800/1000)	プラスチックストリップ 100枚入	3,000

GHJ

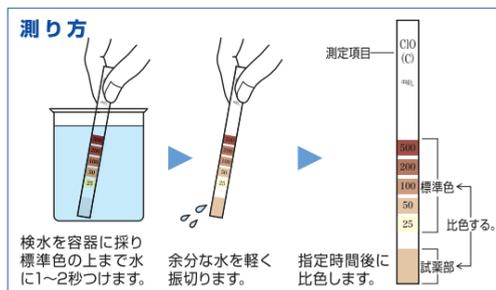
NEW 次亜塩素酸試験紙

18カタログ P.1269掲載



- 特長
- 試験部分と標準色と一緒に濡らすので、着色した水や濁った水でも測定できます。
  - 仕様
  - 入数:50枚/箱

商品コード	在庫	型式	品名	測定目盛(mg/l)	測定時間	価格(¥)
211-44-34-21		WAP-CIO (C)	次亜塩素酸試験紙(高濃度)	25, 50, 100, 200, 500	10秒	2,500
-22		WAP-CIO (D)	次亜塩素酸試験紙(低濃度)	2, 5, 10, 15, 25	10秒	2,500



GHJ

NEW 簡易水質検査試験紙 アクアチェック

19カタログ掲載予定



- 特長
- 簡易水質検査試験紙アクアチェックは、尿検査試験紙のドライケミストリー技術のバイオニアである米国バイエル社の技術をベースに、米国ETS(Environmental Test Systems Inc.)が開発され製造されています。
  - 最新のドライケミストリー技術により、簡便で迅速な信頼性の高い試験紙タイプの水質検査が実現しました。
  - 誰でも簡単に水質検査ができます。お水の日常点検に大変便利です。
  - 使用後は可燃ごみに。廃液もなく環境に優しい製品です。
  - 下準備の必要がなく、短時間で信頼性の高い結果を得られます。

(A)塩素シリーズ					(B)NAPシリーズ						
商品コード	品名	測定項目	測定範囲(mg/l)	入数(枚)	価格(¥)	商品コード	品名	測定項目	測定範囲(mg/l)	入数(枚)	価格(¥)
788-44-10-01	アクアチェック	プール用遊離残留塩素	0/0.2/0.4/0.7/1.0/2.0/3.0	100	3,500	788-44-10-05	アクアチェックN	硝酸性窒素	0/1/2/5/20/50	50	3,200
		pH	5.8/6.5/7.0/7.5/8.0/8.6					亜硝酸性窒素	0/0.15/0.3/1.0/3.0		
		Mアルカリ度	0/20/40/80/120/180			-06	アクアチェックA	アンモニア性窒素	0/0.25/0.5/1.0/6.0/10.0	50	2,750
-03	アクアチェックLC	低濃度遊離残留塩素	0/0.1/0.3/0.5/0.7/1.0	100	3,500	-07	アクアチェックP	リン酸イオン	0/1/5/10	50	2,750
-02	アクアチェックHC	高濃度遊離残留塩素	0/50/100/200/400/600	100	3,500						
-04	アクアチェックLC	低濃度高感度	0/0.1/0.5/1.0/3.0	100	3,500						

GHJ

# 油脂酸化度(AV)試験紙

NEW AV試験紙 油脂酸化度試験紙

18カタログ P.1271掲載



- 特長
- AV試験紙は"フライヤー油の劣化具合を表す酸価値"を現場で簡単に測定できる試験紙です。
  - 酸価値の判定は1.5、2.5、3.5の3段階で測定できます。
  - 『弁当及びそうざいの衛生規範』(昭和54年6月29日環食第161号)で揚げ処理を行った油の交換目安とされる2.5付近を測定できます。
  - 早すぎる油の交換は、安全である反面、コストを増大させます。AV試験紙で適切な交換時期を判別できます。

- 仕様
- 測定時間: 反応時間1分後 判定時間1分以内
  - ケース寸法: φ35×85Hmm

商品コード	在庫	測定範囲	入数(枚)	価格(¥)
371-44-01-01		1.5/2.5/3.5	50	2,000

GHJ

加熱油脂劣化度判定用試験紙

18カタログ P.1479掲載



- 特長
- 食品油脂の「鮮度」が一目でわかる!揚げ物に使用中の加熱油脂などの酸化(AV)を色で示し、劣化度を判定します。
  - 酸化測定の公定法である酸・アルカリ滴定法の原理に基づいてpH指示薬、塩基性物質を濾紙に含浸し、乾燥させた試験紙です。
  - フライ油(加熱油脂)など、現場の品質管理に適しています。
  - 判定時間(測定所要時間)は極めて短く、約30秒となっています。
  - 判定操作はごく簡単で、誰でも容易に使用できます。
  - 携帯に便利で、どんな場所でも判定を行うことができます。
  - 従来の酸化測定キットと異なり、溶剤を使用していないため、火気を特に意識することなく使用することができ、また使用済みの試験紙は焼却が可能です。

■油脂および油脂食品の規格基準

商品コード	在庫	品名	測定レンジ(AV)	入数(枚)	価格(¥)	規格基準
567-80-80-01		AV-CHECK <sup>®</sup>	0 0.5 1.0 2.0 3.0 4.0	100	4,000	「菓子の製造・取扱いに関する衛生上の指導について」(昭和52年11月16日付け 環食第248号) AV3.0以下(または5.0以下)/過酸化物質との関連 即席めん(JAS) AV1.5以下 「弁当及びそうざいの衛生規範について」(昭和54年6月29日付け 環食第161号) AV2.5以下

GHJ

3M<sup>™</sup>ショートニングモニター

18カタログ P.1479掲載



- 特長
- 簡単にフライ油などの劣化状況(酸価/AV)を測定出来ます。
  - 酸価2~4の4段階を4バンドで分かりやすく表示出来る試験紙です。
  - 早すぎる油交換によるムダを削減出来ます。
  - 食品にも安全です。(食品衛生試験規格済み)
  - 使用中の油(160℃~180℃)で計測が可能です。

- ※誰でもカンタンに確実に油の劣化状況を測定できます。
1. 使用中の油(160℃~180℃)に、試験紙を1秒間漬けます。(赤い線まで浸漬)
  2. 取り出した試験紙の余分な油をペーパータオル等で吸い取り、30秒放置します。
  3. 30秒放置した後、カラーバンドの色の変化で酸価を判定します。

商品コード	在庫	入数	価格(¥)
153-80-80-02	■	50枚×8箱	20,000

GGE

※詳しくは3M<sup>™</sup>のホームページのこちらから  
<http://www.mmm.co.jp/ccd/special/monitor.html>