

# 食用油（日清サラダ油）における改質試験データ

試験日： 2017年7月31日

温度： 26.4°C

測定器： pH計 PH-201 SatoShouji

酸化還元電位計 YK-23RP SatoShouji

導電率計 CD-4302 SatoShouji

## 【試験結果】

	pH	ORP	CD	DO	
		mV	ms	mg/ℓ	%sat
原液	7.05	401	0.000	1.27	16.1
TERAQOL®KEEP FRESH WAVE	6.77	187	0.000	0.90	11.3

OPR,DOの数値参照

備考：パームオイルも改質後、10°C以下になってもラード状にはならなかった。