

餐具中殘留油脂及澱粉之簡易檢查法

Method of Test for Residual Lipid and Starch on Tablewares

1. 適用範圍：本檢驗方法適用於餐具表面之殘留油脂及澱粉之檢查。

2. 檢驗方法：檢體加入試劑後，以目視檢查之方法。

2.1. 殘留油脂檢查：

2.1.1. 試藥：油性辣椒紅採用食品添加物級；乙醇(95%)採用試藥特級。

2.1.2. 器具及材料：

2.1.2.1. 容量瓶：50 mL。

2.1.2.2. 滴管。

2.1.3. 油性辣椒紅試劑之調製：

取油性辣椒紅25 mg，加入乙醇溶解使成50 mL。

2.1.4. 測定：

將適量油性辣椒紅試劑滴在檢體上，加以慢慢迴轉，使其擴及全面，靜置1分鐘後，以水輕輕沖洗，如有殘留油脂，會呈現橘紅色斑點。

2.2. 殘留澱粉檢查：

2.2.1. 試藥：碘化鉀及碘均採用試藥特級。

2.2.2. 器具及材料：

2.2.2.1. 容量瓶：10 mL及100 mL。

2.2.2.2. 量筒。

2.2.2.3. 滴管。

2.2.3. 碘試劑之調製：

取碘化鉀2.5 g，以水10 mL溶解，再加入碘1.3 g，待溶解後，取0.1 mL以水稀釋至100 mL。

2.2.4. 測定：

將適量碘試劑滴在檢體上，加以慢慢迴轉，使其擴及全面，如有殘留澱粉，會變成藍紫色。

參考文獻：

日本文部科學省。2010。調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II，
p. 43。