

건강한 프랜차이즈를 위한 첫 걸음, 깨끗한 기름으로부터.

SMART 스마트 산패 측정기 ACID VALUE MEASUREMENT DEVICE



(주)제이케이글로벌
JK GLOBAL Corp.

RELIABLE COOKING

RELIABLE FRYING OIL



01. 업소 위생 상태, 안전한가요?

지난해 경기도특별사법경찰단의 위생 단속으로 인해 적발된 도내 업소만 1,690개소에 달합니다. 특히, 튀김용 기름 식품첨가물(규산 마그네슘) 사용 여부, 사용 중 튀김기름 산가 측정, 튀김용 기름과 조리기의 위생적 관리, 식중독 예방을 위한 영업자 준수사항 이행여부 등의 위생 실태 점검이 시급하다는 지적입니다.



02. 교체 시기를 넘긴 식용유의 위험성

식용유의 교체 시기를 넘기는 재사용의 경우 발암물질이 형성되어서 암 유발, 동맥경화, 심장병 등 인체에 매우 위험한 영향을 미칠 수 있습니다.



03. 국내·외 식용유 관리 실태?

현재 국내는 물론 전 세계의 외식업 매장과 유당 식품공장에서 사용하는 산패값 측정 장치는 수동 측정 방식으로 즉, 기름의 상태를 제때 파악하지 못하고, 사용자의 주관적인 판단(색, 냄새)과 양심으로만 기름을 교체하고 있습니다.





04. 식용유의 올바른 교체 시기는?

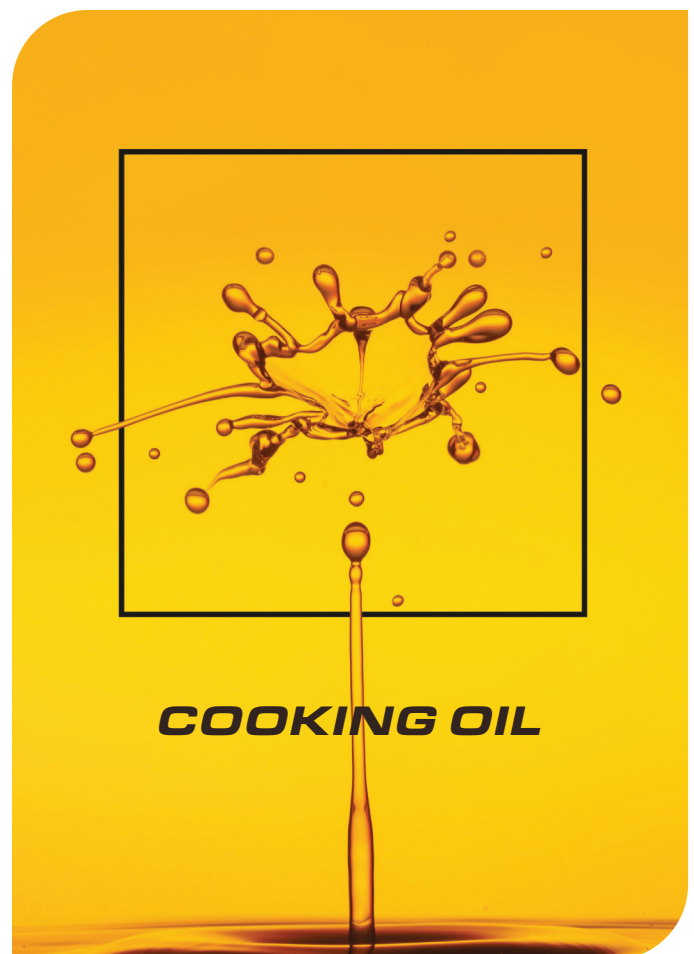
식용유 [油]

조리하며 늘 사용하는 기름.
오래 쓰면 좋지 않다는데.

매일 체크하고 신경 쓰기 힘들고.
매번 새로 갈아 쓰는 것은 더 힘들고.

소비자가 믿고 먹을 수 있는 안전한 식용유,
어떻게 관리해야 신뢰를 줄 수 있을까요?

기존 산패 측정기의 혁신을 통한 새로운 대안을
(주)제이케이글로벌에서 제시합니다.





기름의 산패 측정을 실시간으로 정확하게! 스마트 산패 측정기

기름의 상태를 색상과 냄새로 확인하거나 매번 수동으로 측정하는 기존의 번거로움을 해결하기 위해 탄생한 제이코스의 스마트 산패 측정기는 식당이나 식품공장의 튀김기에 설치하기만 하면 기름의 산패값을 실시간으로 자동 측정하여 적절한 기름 교체 시기를 알려줍니다. IoT를 통해 실시간으로 산패값을 수집 및 분석하고 과학적 근거를 토대로 설정한 산패 범위를 제공하여 소비자가 믿고 먹을 수 있는 안전하고 바른 먹거리 제공을 책임집니다.



몰라서, 혹은 알면서도 지나쳤던 기름 체크.
이제 스마트 산패 측정기에 맡기세요.

JKORS | 기름 관리의 새로운 기준

01

JKORS | Automatic Acid Value Measurement

산패 측정기의 혁신 실시간 자동 산패값 측정

기름의 산패값을 실시간으로 자동 측정하여 즉각적인 기름의 산패 정보를 제공합니다. 측정된 산패값은 화면에 표시되어 기름의 상태를 지속적으로 모니터링할 수 있습니다.

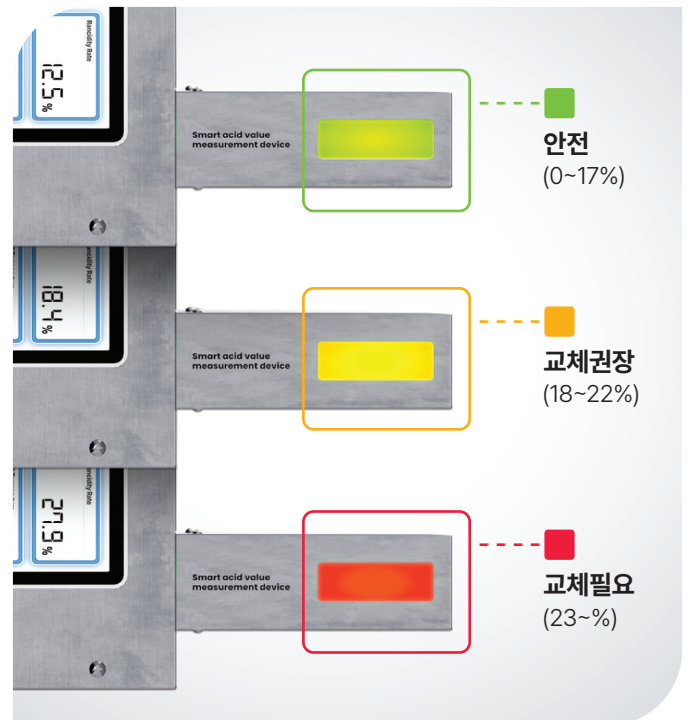


02

JKORS | Notification of Replacement Time

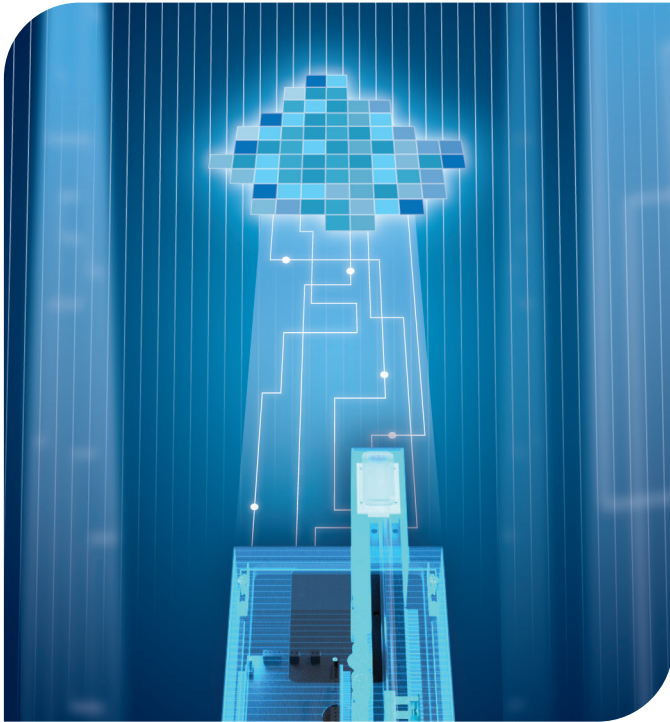
신뢰할 수 있는 먹거리 제공 알람을 통한 교체시기 알림

기름의 안전한 사용을 위해 과학적 근거를 토대로 설정된 산패 범위를 제공하며 설정된 부패 범위(23%)를 초과하면 알람이 울려 기름을 교체해야 할 올바른 시기를 알려줍니다.



번거로운 수기 관리는 그만! IoT를 통한 정밀한 데이터 관리

통신 모듈을 통해 산패값을 자동으로 웹 서버에 기록하고 저장함으로써, 객관적인 데이터 제공과 문제 상황의 즉각 대응으로 소비자에게 더 안전하고 신뢰할 수 있는 먹거리를 제공합니다.



언제 어디서나 간편하게 모바일/POS 시스템 연동

웹서버에 기록된 산패값은 모바일 기기와 POS 시스템을 통해 시간과 장소에 구애받지 않고 객관적인 정보 확인과 정밀한 관리가 가능하며, 이는 곧 소비자 신뢰도 상승에 기여합니다.



믿을 수 있는 먹거리, 깨끗한 기름으로부터

소비자가 믿고 먹을 수 있는 식용유,
제이코스 스마트 산패 측정기를 통해 관리해 보세요.
건강과 안전을 최우선으로 생각하는
제이코스가 함께하겠습니다.

(주)제이케이글로벌

본사 [15047] 경기도 시흥시 봉우재로209번길 6
홈페이지 www.jk-global.kr
이메일 yadllie@naver.com
전화 031-365-5989
팩스 031-365-5949

본 결과물은 농림축산식품부의 재원으로 농림수산식품 기술기회 평가원의 고부가가치 식품기술개발 사업의 지원을 받아 연구되었음(117066-2)

This work was supported by Korea Institute of Planning and Evaluation for Technology in Food, Agriculture, Forestry(IPET) through High Value-added Food Technology Development Program Program(or Project), funded by Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs(MAFRA)(117066-2)

본 결과물은 농림축산식품부의 재원으로 농림수산식품기술기획평가원의 고부가가치 식품기술개발 사업의 지원을 받아 연구되었음 (117066-2)

This work was supported by Korea Institute of Planning and Evaluation for Technology in Food, Agriculture, Forestry(IPET) through High Value-added Food Technology Development Program Program(or Project), funded by Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs(MAFRA)(117066-2)

안전한 먹거리를 위한 **새로운 선택**

Smart acid value
measurement device



Rancidity Rate

12.5 %

Oil Temperature

175.0 °C

☐ Measurement Counts

0013/1000

☒ Operation

☐ Move the Motor

☐ Communication