



PORQUÊ CONTROLAR OS ÓLEOS E GORDURAS DE FRITURA?

Defesa da Saúde

Durante os processos de fritura ocorrem diversas reações de hidrólise, oxidação e polimerização devidas às altas temperaturas (60-180 °C) do processo, água existente nos alimentos e oxigênio presente no ar. Estas reações provocam a modificação da composição química das gorduras de fritura acelerando a sua degradação. Os compostos polares vão aumentando a sua concentração ao longo do tempo, aumentando os efeitos adversos na saúde. Os compostos polares são extremamente nocivos para a

saúde sendo responsáveis por lesões ao nível cardiovascular e estão associados ao aumento da incidência de cânceros de pulmão e estômago. O consumo de gorduras degradadas está ainda associado a deficiências imunitárias e doenças de pele.

Cumprimento de requisito legal

É um requisito legal o controlo dos compostos polares através da Portaria 1135/95 de 15 de Setembro, que proíbe a comercialização de alimentos que tenham sido preparados ou entrado em contacto com óleos que possuam mais do que 25% de compostos polares.

PORQUÊ O OLEOTEST?

Oleotest é um ensaio colorimétrico que permite a determinação de compostos polares em gorduras alimentares em menos de 2 minutos, no local da produção.

É um teste **rápido, simples, seguro e fiável** que lhe permite poupanças significativas em consumo de

gordura.

- Sem despesas de calibração, reparação ou substituição!
- Seguro para o operador. Seguro para o ambiente (descartável juntamente com os resíduos urbanos indiferenciados).

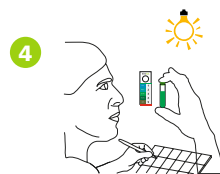
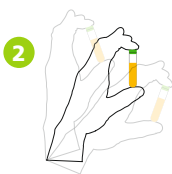
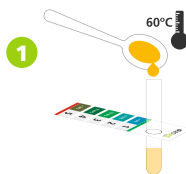
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Identifique o tubo.
2. Coloque o tubo no suporte anti-queimadura e abra-o.
3. Recolha a amostra.
4. Verta a amostra para o tubo.
5. Coloque a amostra até à parte inferior da etiqueta.

Atenção: Use sempre o suporte anti-queimaduras para evitar queimar-se.

6. Amostras recolhidas à temperatura ambiente podem ser aquecidas (micro-ondas, banho maria).

7. Coloque a tampa no tubo.
8. Agite até completa dissolução e mistura das fases.
9. Espere 2 minutos para a reação ocorrer.
10. Compare os resultados com a escala de cores fornecida.
11. Descarte a gordura se o resultado for superior a 25% de compostos polares (cor 5).
12. Registe os resultados na folha de registos fornecida.
13. Guarde o teste realizado para referência futura.



OBSERVAÇÕES

- O Oleotest tem uma validade após a sua produção, antes de utilizar os testes, confirme a validade na embalagem.
- Verifique regularmente a temperatura do seu óleo de fritura. **Esta não deve ultrapassar os 180°C!**
- O Oleotest funciona com a maioria das gorduras

alimentares usadas na fritura tais como óleos vegetais de girassol, soja, amendoim, oleína de palma ou misturas dos anteriores. Para outra tipologia de gorduras poderá ser necessário usar uma escala de cores diferente. Contate o seu distribuidor para obter suporte técnico.



A UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS EM VIDRO, TAIS COMO PIPETAS, PARA A RECOLHA DE GORDURAS QUENTES ESTÁ DESACONSELHADA! MANTER FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.