



oleotest.com
vimeo.com/oleotest
facebook.com/oleotest



oleotest
TRUST IT

WARUM FRITTÖLE UND FETTE KONTROLLIEREN?

von Prozesse Hydrolyseaktionen, risierung aufgrund 180 °C) des Prozesses, und schwarzer Sauerstoff spüre es in der Luft. Diese Reaktionen führen zu Veränderungen in der chemischen Zusammensetzung von Frittierfetten und beschleunigen deren Abbau. Die Konzentration polarer Verbindungen nimmt mit der Zeit zu, was zu zunehmenden gesundheitsschädlichen Auswirkungen führt. Polare

Gesundheit, sind für Herz-Kreislauf-Schäden verantwortlich und werden mit einer erhöhten Inzidenz von Lungen- und Magenkrebs in Verbindung gebracht. Der Verzehr von abgebauten Fetten wird auch mit Immunschwächen und Hauterkrankungen in Verbindung gebracht. von Braten Einhaltung gesetzlicher Anforderungen Durch die Verordnung 1135/95 vom 15. September ist die Kontrolle polarer Verbindungen gesetzlich vorgeschrieben. Diese verbietet den Verkauf von Lebensmitteln, die mit Ölen zubereitet wurden oder mit Ölen in Kontakt kommen, die mehr als 25 % polare Verbindungen enthalten.

WARUM OLEOTEST?

Oleotest ist ein kolorimetrischer Test, der die Bestimmung polarer Verbindungen in Lebensmittelfetten in weniger als 2 Minuten am

fett. • Keine Kalibrierungs-, Reparatur- oder Austauschkosten! • Sicher für den Bediener. Sicher für die Umwelt (zusammen mit unsortiertem

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Identifizieren Sie die Röhre.
2. Setzen Sie das Röhrchen in den Verbrühungsschutzhalter ein und öffnen Sie ihn.
3. Sammeln Sie die Probe.
4. Gießen Sie die Probe in das Röhrchen.
5. Platzieren Sie die Probe bis zum unteren Rand des Etiketts. Aufmerksamkeit: Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie stets die Verbrühungsschutz-Unterlage.
6. Bei Raumtemperatur entnommene Proben können erhitzt werden (Mikrowelle, Wasserbad).

7. Setzen Sie die Kappe auf das Röhrchen.
8. Bis zur vollständigen Auflösung und Vermischung der Phasen schütteln.
9. Warten Sie 2 Minuten, bis die Reaktion eintritt.
10. Vergleichen Sie die Ergebnisse mit der bereitgestellten Farbskala.
11. Entsorgen Sie das Fett, wenn das Ergebnis mehr als 25 % polare Verbindungen enthält (Farbe 5).
12. Notieren Sie die Ergebnisse auf dem mitgelieferten Protokollblatt.
13. Bewahren Sie den durchgeführten Test zum späteren Nachschlagen auf.

