

## POR QUÉ CONTROLAR LOS ACEITES DE FREÍR?



Durante el proceso de fritura, las grasas o los aceites se exponen al oxígeno atmosférico, a la humedad y a altas temperaturas (por encima de 160 °C por periodos largos; como consecuencia, tienen lugar una serie de reacciones químicas que producen diversos compuestos nocivos y que alteran, a su vez, las características organolépticas (olor, color, sabor) e, incluso, la salubridad de la grasa/aceite.

Entre estas sustancias se encuentran los compuestos polares y su control permite valorar el grado de oxidación del aceite. La importancia de controlar los compuestos polares lo dicta, también, la Orden del 26 de Enero de 1989 del BOE, que prohíbe la comercialización de alimentos que hayan sido preparados o hayan estado en contacto con aceites que tengan un 25% de estos compuestos polares o más.

## POR QUÉ OLEOTEST?

Oleotest es un método fiable y rápido que mide la concentración de compuestos polares totales en los aceites de fritura. De esta forma, Oleotest permite realizar, en pocos minutos y de forma muy sencilla,

una evaluación fiable de la calidad de los aceites de freír, sin necesidad de equipos o instrumentos sofisticados. Oleotest es seguro y no utiliza disolventes inflamables.

## INSTRUCCIONES DE USO

1. Destape el tubo que contiene el reactivo azul.
2. Debe conseguir que el reactivo azul se disuelva cuando introduzca la muestra de aceite en el tubo. Para ello, puede actuar de dos formas:  
**a)** Añada la muestra de aceite a temperatura ambiente hasta la marca inferior de la etiqueta del tubo. Introduzca el tubo destapado en un microondas (puede usar un vaso pequeño o recipiente similar como soporte) y manténgalo de 5 a 10 segundos a máxima potencia. [Si no dispone de microondas, caliente un poco de agua e introduzca el tubo debidamente tapado hasta que la mezcla se disuelva.].  
**b)** Coloque el tubo en el soporte anti-quemadura e introduzca la muestra de aceite caliente (por lo menos a 60 °C hasta la marca inferior de la etiqueta del tubo. Espere unos segundos y cierre el tubo completamente con su tapón y

quite el soporte anti-quemadura. Si la muestra no hubiera alcanzado la temperatura necesaria para fundir el reactivo azul, actúe según la opción a).

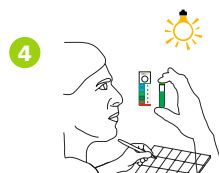
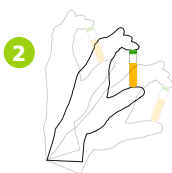
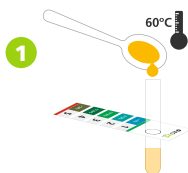
**3.** Agite bien el tubo tapado hasta que se produzca una mezcla uniforme (el aceite cambia de color al mezclarse con el reactivo).

**4.** Espere 2 minutos dejando la mezcla en reposo. Mantenga el tubo vertical cerca de una fuente de luz y compare el color obtenido con la tabla de colores.

**5.** Al final de la reacción, la mezcla, aceite y reactivo, solidifica.

**6.** Si alcanza el color 4 (17 a 23%) tenga el máximo cuidado porque está muy cerca del límite legal del 25% de compuestos polares (BOE, Orden de 26 de Enero de 1989).

**7.** Mantenga los tubos alejados de la luz directa o del calor (el reactivo funde cerca de los 60 °C).



## OBSERVACIONES

Oleotest es idóneo para los aceites más utilizados en fritura (aceite de girasol, aceite de soja, aceite de maíz y aceite de cacahuete). Otros tipos de aceite podrían req-

uir una escala de colores diferente. Oleotest se mantiene estable después de su utilización: conserve los tubos como parte integrante de su sistema de autocontrol.



Se desaconseja la utilización de utensilios de vidrio; mantener fuera del alcance de los niños