



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



oleotest
TRUST IT

POURQUOI CONTRÔLER LES HUILES ET GRAISSES DE

de coction actions d'hydrolyse, rissaison due à 180 °C) du processus, et de l'oxygène noir ressentiez-le dans l'air. Ces réactions provoquent des modifications dans la composition chimique des graisses de friture, accélérant leur dégradation. La concentration des composés polaires augmente avec le temps, augmentant ainsi les effets néfastes sur la santé. Les composés polaires sont

santé, étant responsables de lésions cardiovasculaires et sont associées à une incidence accrue de cancer du poumon et de l'estomac. La consommation de graisses dégradées est également associée à des déficits immunitaires et à des maladies de peau. de friture Conformité aux exigences légales Le contrôle des composés polaires est une obligation légale par l'ordonnance 1135/95 du 15 septembre, qui interdit la vente d'aliments préparés ou entrant en contact avec des huiles contenant plus de 25 % de composés polaires.

POURQUOI OLEOTEST ?

L'Oleotest est un test colorimétrique qui permet la détermination des composés polaires dans les graisses alimentaires en moins de 2 minutes, sur le

graisse. • Aucun frais d'étalonnage, de réparation ou de remplacement ! • Sans danger pour l'opérateur. Sans danger pour l'environnement (jetable avec les

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Identifiez le tube.
 2. Placez le tube dans le support anti-brûlure et ouvrez-le.
 3. Récupérez l'échantillon.
 4. Versez l'échantillon dans le tube.
 5. Placez l'échantillon jusqu'au bas de l'étiquette.
- Attention: Utilisez toujours le support anti-brûlure pour éviter de vous brûler.
6. Les échantillons prélevés à température ambiante peuvent être chauffés (micro-ondes, bain-marie).

7. Placez le bouchon sur le tube.
8. Agitez jusqu'à dissolution complète et mélange des phases.
9. Attendez 2 minutes pour que la réaction se produise.
10. Comparez les résultats avec l'échelle de couleurs fournie.
11. Jetez la graisse si le résultat est supérieur à 25% de composés polaires (couleur 5).
12. Enregistrez les résultats sur la feuille d'enregistrement fournie.
13. Conservez le test effectué pour référence future.



OBSERVATIONS

• L'Oleotest a une durée de validité après sa production, avant d'utiliser les tests, veuillez vérifier la date de péremption sur l'emballage. • Vérifiez régulièrement la température de votre huile de friture. Elle ne doit pas dépasser 180°C ! • L'Oleotest fonctionne avec la plupart des graisses alimentaires utilisées pour la friture, telles que les huiles végétales de tournesol, de soja, d'arachide, d'oléine de palme ou des mélanges de celles-ci. Pour d'autres types de graisses, il peut être nécessaire d'utiliser une échelle de couleurs différente. Contactez votre distributeur pour obtenir un support technique.



L'UTILISATION D'USTENSILES EN VERRE, TELS QUE DES PIPETTES, POUR RECUEILLIR LA GRAISSE CHAUDE N'EST PAS RECOMMANDÉE !
TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.