



oleotest
TRUST IT

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

PERCHÉ CONTROLLARE OLI E GRASSI DI FRITTURA?

Di eccessi azioni di idrolisi, rizzazione dovuta a 180 °C) del processo, e ossigeno nero sentito nell'aria. Queste reazioni provocano cambiamenti nella composizione chimica dei grassi di frittura, accelerandone la degradazione. I composti polari aumentano di concentrazione nel tempo, aumentando gli effetti negativi sulla salute. I composti polari sono estremamente dannosi

salute, essendo responsabili di danni cardiovascolari e sono associati ad una maggiore incidenza di cancro ai polmoni e allo stomaco. Il consumo di grassi degradati è anche associato a carenze immunitarie e malattie della pelle. Di frittura Conformità ai requisiti legali È un obbligo legale controllare i composti polari attraverso l'ordinanza 1135/95 del 15 settembre, che vieta la vendita di alimenti che sono stati preparati o che sono entrati in contatto con oli che contengono più del 25% di composti polari.

PERCHÉ OLEOTEST?

Oleotest è un test colorimetrico che permette la determinazione dei composti polari nei grassi alimentari in meno di 2 minuti, presso il sito produttivo.

grasso. • Nessun costo di calibrazione, riparazione o sostituzione! • Sicuro per l'operatore. Sicuro per l'ambiente (smaltibile insieme ai rifiuti urbani)

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Identificare il tubo.
2. Posizionare il tubo nel supporto antiscottatura e aprirlo.
3. Raccogli il campione.
4. Versare il campione nella provetta.
5. Posizionare il campione fino al fondo dell'etichetta. Attenzione: Utilizzare sempre il supporto antiscottatura per evitare di scottarsi.
6. I campioni raccolti a temperatura ambiente possono essere riscaldati (microonde, bagnomaria).
7. Posizionare il tappo sul tubo.
8. Agitare fino a completa dissoluzione e miscelazione delle fasi.
9. Attendere 2 minuti affinché si verifichi la reazione.
10. Confronta i risultati con la scala di colori fornita.
11. Scartare il grasso se il risultato è superiore al 25% di composti polari (colore 5).
12. Registrare i risultati sul foglio di registrazione fornito.
13. Conservare il test eseguito per riferimento futuro.



Osservazioni

• Oleotest ha una shelf life dopo la sua produzione, prima di utilizzare i test, controllare la data di scadenza sulla confezione. Controlla che la temperatura dell'olio sia regolare frittura. Questo non deve superare i 180°C! Oleotest funziona con la maggior parte dei grassi alimenti utilizzati nella frittura, come gli oli vegetali di girasole, soia, arachidi, oleina di palma o miscele di Precedente. Per un altro tipo di grasso, potrebbe essere necessario utilizzare una scala di colori diversa. Contatto Il tuo distributore per il supporto tecnico



**SI SCONSIGLIA L'USO DI UTENSILI IN VETRO, COME PIPETTE, PER RACCOGLIERE IL GRASSO CALDO!
TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI**