

## QUALITA' DELL'OLIO DI FRITTURA

### Test di qualità dell'olio di frittura - OleoTest™

OleoTest™ è un kit colorimetrico semiquantitativo per la determinazione della qualità dell'olio di frittura in appena 2 minuti, basato sulla concentrazione dei composti polari nel campione. Il test è applicabile alle esigenze delle industrie alimentari, ristoranti, hotel, mense, industrie di catering, ispettori della qualità, ecc..

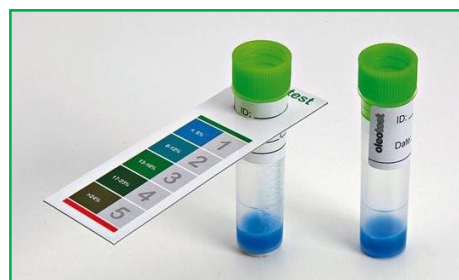
Durante il processo di frittura, l'olio è esposto all'ossigeno atmosferico e all'umidità che, in condizioni di temperature elevate (>160°C) per lunghi periodi di tempo, ne provocano la degradazione favorendo una serie di reazioni chimiche che portano allo sviluppo di svariate sostanze nocive per la salute del consumatore. E' quindi necessario controllare frequentemente la qualità dell'olio di frittura in maniera rapida ed affidabile, perché anche se l'olio stesso non mostra segni evidenti di degradazione, l'impiego in una friggitrice mal calibrata sviluppa velocemente composti polari nocivi, facendo superare il limite legale in appena 1-2 utilizzi.

OleoTest™ è affidabile, rapido ed economico, utilizzabile dovunque e senza strumentazione o particolari conoscenze tecniche. Il test è disponibile in due formati e si può conservare a temperatura ambiente per più di un anno dopo la consegna.

OleoTest™ è applicabile a tutti gli oli per frittura, ad eccezione dell'olio di oliva.

#### Caratteristiche tecniche:

- ⊕ Test rapido ed affidabile: si effettua in 2 minuti
- ⊕ Facile da usare: eseguibile dovunque e da chiunque
- ⊕ Risultati colorimetrici interpretabili ad occhio nudo
- ⊕ Risultati semiquantitativi basati sulla percentuale di composti polari nel campione
- ⊕ Non richiede strumentazione o apparecchi sofisticati
- ⊕ Non utilizza elementi di vetro, né solventi infiammabili o sostanze tossiche
- ⊕ Non richiede calibrazione o manutenzione
- ⊕ Non occorre filtrare il campione
- ⊕ Temperatura di raccolta del campione: temperatura ambiente o maggiore
- ⊕ Ottima correlazione con il metodo ufficiale IUPAC-AOAC
- ⊕ Il risultato resta stabile per mesi: è possibile conservarlo per confronto o documentazione dei test precedenti
- ⊕ Ideale per il rispetto dei limiti imposti dalla Circolare del Ministero della Sanità, nr. 1 del 11/01/91
- ⊕ Kit conservabile a temperatura ambiente per oltre 12 mesi dalla consegna
- ⊕ Nuova scala aggiuntiva di lettura per l'analisi dell'olio di palma
- ⊕ Applicabile a tutti gli oli vegetali per frittura, eccetto l'olio di oliva



Cod. nr. OL10                      OleoTest™, 10 test

Cod. nr. OL50                     OleoTest™, 50 test

## Tester per il controllo di qualità dell'olio di frittura – OS270

OS270 è un tester portatile e quantitativo per la determinazione della qualità dell'olio di frittura in appena 15 secondi, basato sulla determinazione della concentrazione dei composti polari totali nel campione. Il test è applicabile alle esigenze delle industrie alimentari, ristoranti, hotel, mense, industrie di catering, ispettori della qualità, ecc.

Durante il processo di frittura, l'olio è esposto all'ossigeno atmosferico e all'umidità che, in condizioni di temperature elevate ( $>160^{\circ}\text{C}$ ) per lunghi periodi di tempo, ne provocano la degradazione favorendo una serie di reazioni chimiche che portano allo sviluppo di svariate sostanze nocive per la salute del consumatore. E' quindi necessario controllare frequentemente la qualità dell'olio di frittura in maniera rapida ed affidabile, perché anche se l'olio stesso non mostra segni evidenti di degradazione, l'impiego in una friggitrice mal calibrata sviluppa velocemente composti polari nocivi, facendo superare il limite legale in appena 1-2 utilizzi. I composti polari totali rappresentano il solo standard internazionalmente accettato per verificare la qualità dell'olio.

OS270 è affidabile, rapido ed economico, utilizzabile dovunque e senza particolari conoscenze tecniche. Oltre alla determinazione dei composti polari totali fornisce anche la misura della temperatura dello stesso.

OS270 è applicabile a tutti gli oli per frittura, anche a temperature elevate.



### Caratteristiche tecniche:

- ✦ Tester rapido ed affidabile
- ✦ Facile da utilizzare, dovunque e da chiunque
- ✦ Risultati in soli 15 secondi, con allarme sonoro e luminoso al termine della misura
- ✦ Costruito con materiali idonei al contatto con alimenti, sicuri ed ecocompatibili
- ✦ Struttura in ABS, sonda di misura in acciaio inox di grado alimentare
- ✦ Disegno ergonomico per prevenire cadute accidentali
- ✦ Display LED
- ✦ LED per segnalazioni di stato e di allarme: verde, arancione e rosso
- ✦ Applicabile a tutti gli oli per frittura
- ✦ Non occorre filtrare o pre-trattare il campione
- ✦ Misura i composti polari totali e la temperatura del campione
- ✦ Ambito di misura della temperatura: da  $0,0^{\circ}\text{C}$  a  $200^{\circ}\text{C}$ , risoluzione  $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ , accuratezza  $\pm 1,0^{\circ}\text{C}$
- ✦ Ambito di misura dei composti polari totali: da 0,5% a 40%, risoluzione  $\pm 0,1\%$ , accuratezza  $\pm 2\%$
- ✦ Ottima correlazione con il metodo ufficiale IUPAC-AOAC
- ✦ Ideale per il rispetto dei limiti imposti dalla Circolare del Ministero della Sanità, nr. 1 del 11/01/91
- ✦ Sensore di temperatura: PTC
- ✦ Sensore dei composti polari totali: capacitivo
- ✦ Autocalibrazione
- ✦ Collegamento Bluetooth e WiFi per la trasmissione dei risultati
- ✦ Funzionamento con 2 batterie AAA, autonomia pari a circa 500 misure o 25 ore di uso in continuo
- ✦ Strumento a tenuta stagna, classe IP65
- ✦ Dimensioni: 367x48x24 mm
- ✦ Peso: 165 g

Cod. nr. OS270

OS270, tester per il controllo dell'olio di frittura