

TIRAS LRSM 1005 CALIDAD DE ACEITE

XC003828792

DESCRIPCIÓN:

Las Tiras de Análisis de Calidad del Aceite 3M™ se usan para medir ácidos grasos libres en aceite, permitiendo controlar la calidad de los aceites vegetales y animales que se usan para freír alimentos. El producto ha sido diseñado para determinar el nivel de degradación por uso repetido (calentamiento) en aceites comestibles usados con propósito comercial, por medio de la concentración de ácidos grasos. Cada banda azul, cambia a amarillo al ser expuesta a una concentración determinada de ácidos grasos.

CARACTERÍSTICAS:

- Compuesto Medido: Ácidos grasos libres
- Contenido de Ácidos Grasos Libres: 2 %
- Método de Indicación: Cambio de color
- Presentación: 1 Tubo(40 pruebas)

APLICACIONES RECOMENDADAS:

El producto puede ser usado en todo tipo de aceite o grasa (animal, vegetal o mezcla animal/vegetal) y de freidora, siempre que el aceite a contrlar esté a temperatura de operación (entre 160°C y 180°C)



INSTRUCCIONES DE USO:

1. Abrir el bote y sacar una tira.
2. Cerrar bien el bote con las tiras sin usar.
3. Coger la tira por el extremo blanco más largo (con la línea roja).
4. Sumergir la tira en el aceite de forma que todas las bandas azules se mojen durante 1-2 segundos.
5. Sacar la tira del aceite y dejar escurrir el exceso de aceite sobre la freidora (5 segundos).
6. Después de 30 segundos contar el número de bandas que han cambiado completamente (o casi completamente) de azul a amarillo. La lectura es más sencilla si se mira la tira de frente a una fuente de luz.
7. Basandose en el número de bandas que han cambiado de color, continuar usando o desecar el aceite de acuerdo al punto de desecho predeterminado.
8. Desechar la tira después de la prueba.
9. Usar una nueva tira para cada freidora.

Contáctanos

www.tecip.com.pe



Escribenos o llámanos
 981 175 599 | 942 780 265



@tecip.com.pe