

Ficha Técnica

MEDIDOR DE ACIDOS GRASOS LIBRES EN ACEITES, DS (BOTELLA DE 30 VARITAS)

Descripción:

Tiras de papel absorbentes para medir ácidos grasos libres en aceite, permitiendo controlar la calidad de los aceites vegetales y animales que se usan para freír alimentos. Ayuda a cumplir la normativa chilena Decreto N° 977, Código Sanitario de los Alimentos, artículo 266.

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 anaranjado al ser expuesta a una concentración determinada de ácidos grasos.



Instrucciones

- 1) Sumerja la tira reactiva en aceite frío (50-86 °F; 10-30 °C) durante 2 segundos y luego retire la tira.
- 2) Sostenga la tira horizontalmente durante 30 segundos.
- 3) Compare con la tabla de colores y lea inmediatamente para obtener lecturas precisas.

Detalles:

- Botella o tubo de 30 varitas.
- Mide hasta un 4,0% de acidez libre.
- Cumple la normativa chilena Decreto N° 977, Código Sanitario de los Alimentos, artículo 266.
- Simple de usar y muy fácil de interpretar.
- Vida útil: 2 años.

Aplicaciones sugeridas

- Para gestionar la degradación de ácidos grasos libres en los aceites de cocina para freír alimentos.

