

oleotest

¿Necesita cambiar el aceite?

Oleotest es un ensayo colorimétrico que determina los compuestos polares totales de los aceites de fritura en 2 minutos.

Puede utilizarse, entre otros, en industrias alimentarias, restaurantes, cocinas, hoteles y catering.



Oleotest

- » Fácil de utilizar
- » Rápido y resultados inmediatos
- » Mide compuestos polares totales
- » Es ideal para aceites de semillas (girasol, maíz, cacahuete, etc.) También puede utilizarse para aceite de palma, aceite de coco y aceite de salvado de arroz.
- » No necesita mantenimiento
- » El color de los resultados es estable durante meses
- » Fácil de transportar y almacenar



RAPIDO Y FIABLE



Aceite de Mejor Calidad

Para sus Clientes

Durante el proceso de fritura, la grasa/aceite se expone al oxígeno atmosférico y a la humedad a altas temperaturas durante mucho tiempo. Como resultado, se producen muchas reacciones químicas durante la fritura del aceite, produciendo una serie de compuestos nocivos que pueden aumentar el riesgo de varios problemas de salud.

Por ello, muchos países han convertido en ley el control de la calidad de los aceites de fritura.

Oleotest es innovador por su precisión, sencillez de uso y también porque los resultados permanecen estables durante varios meses, lo que permite mantener la propia prueba como registro en el ámbito de los sistemas APPCC o de seguridad alimentaria. El control de calidad de las pruebas es verificado continuamente por entidades independientes.



Producto	Referencia		Cantidad
Oleotest Kit	KIT3061	OL-10	10
Oleotest Kit	KIT3062	OL-50	50