

Medidor de Ácidos Grasos Libres en Aceite

Ficha Técnica



Descripción





El producto es una tira de papel absorbente de 0.8 x 9.5 cm. Ideal para ensayos cualitativos de los niveles de ácidos grasos libres presentes en aceites de cocina, grasas, etc. Tiene cuatro bandas azules con indicador colorimétrico que cambiará de color según niveles de AGL lo cual permitirá un monitoreo adecuado de la calidad de grasas y aceites comestibles. Fácil de usar, sencillo de interpretar. Mide tanto aceites de origen animal como vegetal.

Instrucciones de Uso

- Tome una tira por la parte superior (evite tocar ninguna de las bandas azules y utilice una pinza para mayor seguridad).
- Sumerja la tira en el aceite caliente garantizando que se empapen las cuatro bandas azules.
- El aceite debe estar en un rango de temperatura entre 163°C y 204°C (325 F°- 400 F°).
- Mantenga la tira sumergida en el aceite por unos cinco segundos.
- Retire la tira, dejando drenar el exceso de aceite (también se puede usar papel secante).
- Después de 30 segundos, observe la tira a la luz para ver el cambio.
- De abajo hacia arriba, cuente el número de bandas que han cambiado completamente de azul a amarillo.

Interpretación de las bandas:

De abajo hacia arriba, cuente el número de bandas que han cambiado completamente de color azul a amarillo. No cuente más bandas por encima de la última que cambió completamente de color. Totalice las bandas que cambiaron 100% a amarillo, esta es la cuenta. Ejemplo: Una sola banda que torna de azul a amarillo indica un nivel de AGL mayor o igual a 1%

-  ≥ 2.5 % ácidos grasos libres.
-  ≥ 2.0 % ácidos grasos libres.
-  ≥ 1.5 % ácidos grasos libres.
-  ≥ 1.0 % ácidos grasos libres.

Beneficios

Determina de forma rápida y sencilla el tiempo correcto para cambiar el aceite o grasa de cocina. Maximiza el uso del aceite: Evita despilfarrar el aceite por tanto evita despilfarrar el dinero. Brinda una herramienta que permite monitorear la calidad del aceite y grasas de cocina (Cuida su salud). Ayuda a evitar sanciones legales que no sólo tienen un impacto económico, sino dañan la imagen de la empresa.

Empaque

1 Caja de 4 tubos x 50 tiras

Stock Number	Descripción del Producto	Medidas
FN-5100-6395-4	Medidor de Ácidos Grasos Libres en Aceite	1 caja de 4 frascos x 50 tiras

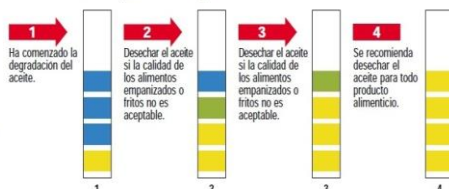
Monitor de grasas de 3M™ La prueba objetiva y práctica para determinar la degradación del aceite.



Instrucciones de uso:

1. Con unas pinzas largas de cocina, sostenga la tira por su extremo blanco más largo.
2. Introduzca la tira en el aceite caliente de manera que todas las bandas azules queden sumergidas.
3. Manténgala dentro del aceite entre 4 a 5 segundos.
4. Saque la tira del aceite.
5. Espere 30 segundos.
6. Sostenga la tira en la luz.
7. Compare la tira con la "Guía de evaluación" que se muestra a la derecha. Siga las recomendaciones.
8. Deseche la tira de prueba usada.

Guía de evaluación para tiras de prueba



Notas:

- Deseche el aceite siguiendo la guía de evaluación de 3M, o los pautas establecidas por su jefe.
- Guarde la botella firmemente tapada a temperatura ambiente (70°F / 21°C) o más baja.
- Guarde todas las demás botellas que no estén en uso en el refrigerador o congelador.