

oleotest

¿Necesita cambiar el aceite?

Oleotest es un ensayo colorimétrico que permite determinar la concentración total de compuestos polares en aceites y grasas de freír en tan sólo 2 minutos.

Es una herramienta muy útil en industrias alimentarias, restaurantes, cocinas, hoteles y caterings, entre otros.



Ventajas de Oleotest

- » Fácil de usar
- » Rápido y con resultados inmediatos
- » Medición de compuestos polares totales
- » Válido para aceites de semillas (girasol, maíz, cacahuete, etc.) También puede usarse con aceite de palma, aceite de coco y aceite de salvado de arroz.
- » No necesita mantenimiento
- » Fácil de transportar y almacenar
- » Color del resultado estable durante meses



RÁPIDO Y FIABLE



Ofrezca a sus clientes la mejor calidad de aceite

Durante el proceso de fritura, las grasas se exponen al oxígeno atmosférico y a la humedad a temperaturas muy elevadas durante largos períodos de tiempo, por lo que se degradan y dan lugar a una serie de reacciones químicas que producen diversos compuestos nocivos que pueden desencadenar problemas de salud, desde alteraciones digestivas hasta algunos tipos de cáncer.

Por esto, muchos países ya han implantado como obligación legal el seguimiento de la calidad de los aceites y grasas para freír, y otros están en proceso de implantación.

Oleotest es innovador por su precisión, simplicidad de uso y también porque el resultado permanece estable durante varios meses, permitiendo al test convertirse en el mismo registro del Sistema de Seguridad Alimentaria o APPCC. La garantía de calidad de las pruebas es verificada continuamente por entidades independientes.



Nombre del Producto	Núm. de Orden	Núm. de Referencia	Cantidad
Oleotest Kit	KIT3061	OL-10	10
Oleotest Kit	KIT3062	OL-50	50