

Tiras para el Control de la Acidez del Aceite LRSM

Datos Técnicos

TD 250

Fecha : Julio 2003

Remplaza : Diciembre 2001

Autor : EK/CQ

Introducción :

Los aceites y grasas se degradan continuamente con el uso normal. Este proceso se caracteriza por la modificación de las moléculas que los constituyen (triglicéridos). Los subproductos que se forman son principalmente compuestos polares, entre otros, Ácidos Grasos Libres (F.F.A). Las tiras de control de aceite de 3M utilizan la concentración de ácidos grasos libres como indicador de la degradación del aceite.

Descripción de Producto :

El producto consiste en una tira de papel rígido blanco (0,7 x 9.5 cm), que tiene cerca de un extremo cuatro bandas azules que cruzan a lo ancho. Una línea roja diferenciará el LRSM (medidor de rango bajo) de las tiras de control estándar (usadas hasta ahora)

Presentación :

50 tiras por bote
4 botes/caja
(200 tiras/caja)
6
20 tiras por bote
10 botes/caja
(200 tiras/caja)

Uso del Producto :

Las Tiras de control de la Acidez del Aceite de 3M se sumergen en el aceite a la temperatura de la operación. Simplemente contando el número de bandas amarillas, se determina indirectamente el estado de degradación del aceite.

Según se va degradando el aceite, la concentración de ácidos grasos libres se incrementa, lo que causa que cada vez cambien de color mayor número de bandas de la tira. Cada banda azul, cambiará a amarillo a una concentración de ácidos grasos libres específica (ver diagrama)



FFA \geq 2,5 %

FFA \geq 2,0 %

FFA \geq 1,5 %

FFA \geq 1,0 %

Aplicaciones :

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 controlar esté a temperatura de operación (entre 160°C y 180°C)

Ventajas del producto :

- Fácil de usar: no necesita personal experimentado.
- Rápido: Resultados inmediatos. La determinación se hace en 15-30 segundos después de sumergir la tira en el aceite.
- Objetivo: Los resultados son independientes de la persona que haga la prueba.
- Higiénico: Las tiras no contaminan el aceite.
- Preciso: La prueba proporciona un punto de desecho del aceite y minimizará la infrautilización del aceite y optimizará la calidad de los alimentos fritos (al no sobreutilizar el aceite)
- Seguro: Una vez que se determina el punto de desecho del aceite, la prueba ayudará al usuario a estar seguro de que no infringe la regulación local.

Tiras para el Control de la Acidez del Aceite LRSM

Datos técnicos

TD 250

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. Basándose 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.

Condiciones de almacenamiento :

IMPORTANTE : Almacenar las tiras en su bote cerrado a 4°C o más frío.

Información para su desecho

Cada cliente debe determinar su propio punto de desecho en función de la medición, tipo de alimento, hábitos, regulaciones locales...

Frecuencia de test:

Cada freidora debe ser testada a diario. La tasa de producción de los Ácidos Grasos Libres dependerá de muchos factores: tipo y cantidad de alimentos, temperatura de fritura, cantidad de humedad en los alimentos, etc. Por tanto la tasa no será constante día a días si cualquiera de estos factores cambia.

Vida útil :

Las Tiras LRSM deben usarse antes de la fecha de caducidad indicada (en los botes y las cajas)

Precaución :

La tira sólo mide la concentración de Ácidos Grasos Libres.

