O ROTEST

5i99

¿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, maiz, cacahuete, etc.)
>>>	No necesita mantenimiento
>>>	Fácil de transportar y almacenar

Good		
< 5%	1	
6-12%	2	
13-16%	3	
17-23%	4	
>24%	5	
Bad		



Color del resultado estable durante meses

RÁPIDO Y FIABLE

www.siggo.es

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

Disponible en formato de 10 y 50 test.

Durante el proceso de fritura, la grasa o aceite se expone al oxígeno atmosférico y a la humedad a temperaturas muy elevadas (por encima de los 160 °C) durante períodos de tiempo largos. Como consecuencia, el aceite se degrada y tienen lugar una serie de reacciones químicas que, a su vez, producen diversos compuestos nocivos que pueden desencadenar problemas de salud, desde alteraciones digestivas hasta algunos tipos de cáncer.

Teniendo en cuenta esto, muchos países ya han hecho una 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.

Ofrezca a sus clientes la mejor Calidad



Distribuido por:



Telef.: 965844586 www.siggo.es info@siggo.es