



Descripción de producto

Estas tiras reactivas de calidad del aceite para freír le ayudarán a mantener alta la calidad de sus alimentos fritos, además de ayudarle a ahorrar dinero al evitar la eliminación prematura del aceite de cocina. Adicionalmente, lo ayudan a cumplir la normativa chilena Decreto N° 977, código sanitario de los alimentos, Artículo 266.

Las tiras reactivas funcionan igualmente bien en aceite para freír (manteca vegetal), animal, y de mezcla A/V. Se venden en botellas de almacenamiento de 100 tiras reactivas de calidad del aceite que incluyen una tabla de colores fácil de leer.

Para probar el aceite de su freidora, sostenga la tira reactiva por el extremo largo y blanco y sumérgala en el aceite (temperatura máxima del aceite 40 °C) de modo que toda la banda coloreada quede sumergida. Mantenga la tira reactiva en el aceite durante 2 segundos, luego retírela y espere 2 minutos, luego compare la tira con la tabla de colores.

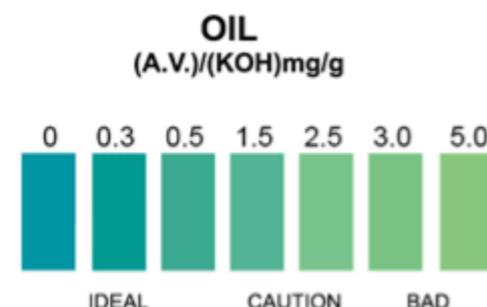
Se recomienda que la prueba del aceite para freír se realice al comienzo de cada turno/día laboral antes de que el usuario comience a aplicar calor al aceite.

Para garantizar la precisión, las tiras reactivas no deben almacenarse en condiciones húmedas ni en un área donde puedan quedar expuestas al agua o al aceite antes de su uso.

¿Cómo funciona?

Las tiras reactivas están diseñadas para medir FFA (ácidos grasos libres), que es un ácido carboxílico de cadena larga. Cuantos más ácidos grasos libres haya en el aceite, mayor será el índice de acidez (AV). El índice de acidez es la cantidad de miligramos de hidróxido de potasio (KOH) necesarios para neutralizar los ácidos grasos en 1 gramo de muestra de aceite. Al sumergir el extremo reactivo de la tira reactiva durante 2 segundos, el aceite se absorbe y los ácidos grasos del aceite reaccionan con el hidróxido de potasio del reactivo.

Después de 2 minutos, el compuesto químico que desarrolla el color en el reactivo cambia dependiendo de los mg/KOH/g necesarios para neutralizar los FFA dentro del aceite. Este color se puede combinar con la carta de colores que se encuentra en la parte posterior de la botella. 0-0,5 es IDEAL, 1,5-2,5 es PRECAUCIÓN y 3,0-5,0 es MALO.



Los ácidos grasos libres no son adecuados para identificar la edad de la grasa, sólo si están presentes en el aceite o no.

