

oleotest

Test rápido para el control del aceite de fritura

mediante la medición de compuestos polares.

OleoTest es un ensayo colorimétrico que permite en 2 minutos **determinar la totalidad de los compuestos polares de grasas y aceites para freír**. Puede ser usado en **industrias alimentarias, restaurantes, cocinas, hoteles e industria del catering, churrerías**, entre otros.

Cómo usar oleotest



Añadir el aceite
↓
Agitar bien
↓
Comparar el color
↓
Registrar el resultado

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

Caja de 10 test

19,90€

- **Fácil de usar:** desde personas técnicas/científicos a usuarios particulares
- **Rápido y con resultados inmediatos:** 2 minutos.
- **Simple:** no requiere preparativos, ni calibraciones, ni reactivos externos, ni instrumentos.
- **No necesita mantenimiento:** no hay que lavar ni secar.
- **Fácil de transportar:** en un bolsillo.
- **Temperatura de recogida de muestra opcional:** Temperatura ambiente o superior.
- **Se puede guardar el resultado:** el color es estable durante meses y el tubo sirve de registro de control periódico.
- **Sin necesidad de altas temperaturas de ensayo:** 60°C.
- Sin necesidad de filtrar aceite.
- Mide **% de compuestos polares totales**.
- Demostrada **correlación con el método oficial [IUPAC-AOAC]:** otros presentan bajas correlaciones.
- **El color del resultado es estable durante meses:** permite almacenamiento de los tubos para verificación posterior por: directores de control de calidad, inspectores, auditores, etc. o para comparación en programas APPCC o en estudios de mejora.
- Más **económico**.
- **Sin gastos** de calibración.
- Sin gastos por reparaciones.
- Sin gastos por reposición por roturas.
- **Ausencia de disolventes:** no hay riesgo de humos, fuego, explosión.
- **Seguro para utilizarse** en zonas de procesamiento de alimentos.