



Oleotest®

Testkit voor totale polaire verbindingen in frituurolie, Productnummer OL-10 (10 testen), OL-50 (50 testen)

Introductie: Waarom moeten frituuroliën worden gecontroleerd?

Tijdens het frituren worden vetten en oliën gedurende langere tijd blootgesteld aan zuurstof uit de lucht, vocht en hoge temperaturen (boven 160 °C). Hierdoor vinden verschillende chemische reacties plaats waarbij diverse schadelijke verbindingen ontstaan. Tegelijkertijd veranderen de organoleptische eigenschappen van de olie (geur, kleur en smaak) en kunnen de gezondheidseigenschappen van de olie nadelig worden beïnvloed. Door het gehalte aan polaire verbindingen te bepalen, kan de mate van olieoxidatie betrouwbaar worden beoordeeld.

Hoe werkt Oleotest?

Oleotest is een colorimetrische test waarmee het gehalte aan totale polaire verbindingen in frituurvetten en frituurolieën binnen twee minuten kan worden bepaald. Het is een praktische en veilige methode om de kwaliteit van frituurvetten en frituurolieën te controleren, zonder dat hiervoor geavanceerde apparatuur nodig is. Oleotest is geschikt voor de meest gebruikte frituurolieën. Bewaar de uitgevoerde testen zodat deze kunnen worden gebruikt als onderdeel van uw eigen kwaliteits- en zelfcontrolesysteem.

Geschiktheid

Oleotest is geschikt voor de meest gebruikte oliën (zonnebloem-, soja-, maïs- en pindaolie). Voor andere soorten olie is mogelijk een andere kleurenschaal vereist.

Oleotest blijft na gebruik stabiel.

Gebruiksaanwijzing

1. Open het busje met het blauwe reagens.
2. Zorg ervoor dat het blauwe reagens volledig is opgelost (vloeibaar). Hiervoor zijn twee mogelijkheden:
 - a) Vul het busje met olie op kamertemperatuur tot aan de onderzijde van het etiket. Het blauwe reagens moet volledig opgelost (vloeibaar) zijn voordat de olie met het reagens wordt gemengd. Plaats het open busje in de magnetron (bij voorkeur in een klein glas of vergelijkbare houder om morsen te voorkomen) en verwarm gedurende 5–10 seconden op maximaal vermogen. Indien geen magnetron beschikbaar is, sluit het busje af en plaats het in heet water totdat het blauwe reagens volledig is opgelost.
 - b) Plaats het busje in de hittebestendige houder (safety stand) en vul het met warme frituurolie (minimaal 60 °C) tot aan de onderzijde van het etiket. Wacht enkele seconden, sluit het busje stevig af met de dop en verwijder vervolgens de hittebestendige houder. Indien het reagens niet volledig is gesmolten, volg dan de procedure zoals beschreven onder optie (a).
3. Schud het busje gedurende 1 minuut goed totdat een homogeen mengsel ontstaat. De kleur verandert zodra de olie zich met het reagens mengt.
4. Laat het mengsel gedurende 2 minuten staan. Houd het busje vervolgens rechtop bij een lichtbron en vergelijk de verkregen kleur met de meegeleverde kleurenschaal.
5. Na afloop van de reactie zal het mengsel van olie en reagens stollen.
6. Wanneer kleurwaarde 4 (17–23%) wordt bereikt, is extra voorzichtigheid geboden omdat dit dicht bij de wettelijke grenswaarde van 25% polaire verbindingen ligt (BOE, Order of January 26, 1989).
7. Bewaar de busjes uit direct licht en uit de buurt van warmtebronnen. Het reagens smelt bij ongeveer 60 °C.

**Opmerkingen**

Gebruik geen glazen hulpmiddelen bij het nemen van hete oliemonsters. Bewaar de test buiten het bereik van kinderen. Bewaar uitgevoerde testen als referentie voor trendanalyse en kwaliteitscontrole.

Tabel voor gegevensverzameling

Nummer	Datum	Olietemperatuur (°C)	Resultaten					Identificatie en inhoud van de friteuse	Handtekening van de verantwoordelijke
			1	2	3	4	5		
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
31									
32									
33									



34									
35									
36									
37									
38									
39									
40									
41									
42									
43									
44									
45									
46									
47									
48									
49									
50									
Gevalideerd door:								Datum:	

Samenvatting van de tests

