

CONTROL DEL ACEITE DE FREÍR

RAPID TEST TO CONTROL FRYING OILS



N°	• Fecha • Date	• Temperatura del Aceite (°C) • Oil Temperature (°C)	Resultados • Results					• Identificación y contenido de la freidora • Identification and content of the fryer	• Firma del responsable • Signature of the person in charge
			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									
28									
30									
31									
32									
33									
34									
35									
36									
37									
38									
39									
40									
41									
42									
43									
44									
45									
46									
47									
48									
49									
50									
• Validado por • Validated by								• Fecha • Date	



- oleotest.com
- vimeo.com/oleotest
- facebook.com/oleotest
- https://es-es.facebook.com/OleotestES



POR QUÉ CONTROLAR LOS ACEITES DE FREÍR?

Durante el proceso de fritura, las grasas o los aceites se exponen al oxígeno atmosférico, a la humedad y a altas temperaturas (por encima de 160 °C por periodos largos; como consecuencia, tienen lugar una serie de reacciones químicas que producen diversos compuestos nocivos y que alteran, a su vez, las características organolépticas (olor, color, sabor) e, incluso, la salubridad de la grasa/

aceite. Entre estas sustancias se encuentran los compuestos polares y su control permite valorar el grado de oxidación del aceite. La importancia de controlar los compuestos polares lo dicta, también, la Orden del 26 de Enero de 1989 del BOE, que prohíbe la comercialización de alimentos que hayan sido preparados o hayan estado en contacto con aceites que tengan un 25% de estos compuestos polares o más.

POR QUÉ OLEOTEST?

Oleotest es un método fiable y rápido que mide la concentración de compuestos polares totales en los aceites de fritura. De esta forma, Oleotest permite realizar, en pocos minutos y de forma muy sencilla,

una evaluación fiable de la calidad de los aceites de freír, sin necesidad de equipos o instrumentos sofisticados. Oleotest es seguro y no utiliza disolventes inflamables.

OBSERVACIONES

Oleotest es idóneo para los aceites más utilizados en fritura (aceite de girasol, aceite de soja, aceite de maíz y aceite de cacahuete). Otros tipos de aceite podrían req-

uerir una escala de colores diferente. Oleotest se mantiene estable después de su utilización: conserve los tubos como parte integrante de su sistema de autocontrol.

WHY CONTROL FRYING OILS?

During deep fat frying, the fats and oils are exposed to atmospheric oxygen and to moisture at high temperatures (over 160 °C) for long periods of time. As a consequence, a series of chemical reactions take place. These reactions produce various harmful compounds and alter, at the same time, the fat/oil organoleptic characteristics (odor, color, taste) and the health effects of the oil/fat. Among these substances, polar compounds

may be found; their control allows the assessment of oil oxidation grades. The importance of controlling polar compounds is also regulated by the Order of the 26th of January 1989 published on the Boletín Oficial del Estado, BOE (the Spanish official bulletin) which prohibits the marketing of foodstuffs which have been prepared or been in contact with oils with a polar content equal to or exceeding 25%.

WHY OLEOTEST?

Oleotest is a colorimetric assay that allows to determine the total polar compounds in frying fats in less than 2

minutes. It is a feasible and safe way to control the quality of frying fats without the need of sophisticated equipments.

OBSERVATIONS

Oleotest is suitable for the most frequently used oils (sunflower oil, soybean oil, corn oil and peanut oil). Other types of oils may require a different color scale.

Oleotest remains stable after being used: keep the tubes so that you can use them in your auto-control system.

