

oleotest

¿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, maíz, cacahuete, etc.)
- » No necesita mantenimiento
- » Fácil de transportar y almacenar
- » Color del resultado estable durante meses

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



**RÁPIDO Y
FIABLE**