

Oleotest™ es un ensayo colorimétrico que permite determinar la concentración total de compuestos polares en aceites y grasas para freír en tan sólo 2 minutos

Disponible en formato de 10 y 50 test

Durante el proceso de fritura, la grasa o aceite se expone al oxígeno atmosférico y a la humedad a temperaturas muy elevadas (por encima de los 160 °C) durante períodos de tiempo largos.

Como consecuencia, el aceite se degrada y tienen lugar una serie de reacciones químicas que a su vez, producen diversos compuestos nocivos que pueden desencadenar problemas de salud, desde alteraciones digestivas hasta algunos tipos de cáncer.

Teniendo en cuenta esto, muchos países ya han hecho una obligación legal el seguimiento de la calidad de los aceites y grasas para freír y otros están en proceso de implantación.

Oleotest™ es innovador por su precisión, simplicidad de uso y también porque el resultado permanece estable durante varios meses, permitiendo al test, convertirse en el mismo registro del Sistema de Seguridad Alimentaria o APPCC. La garantía de calidad de las pruebas es verificada continuamente por entidades independientes.

**Ofrezca a sus clientes
La mejor calidad**

