

## OXI-OLEO-TEST

Para determinación del grado de alteración de grasas y aceites de fritura

**Código 175145.0922**

### Contenido del Kit

Reactivo 1 — 2 x 100 ml

Reactivo 2 — 1 x 20 ml

Tubo de ensayo con tapón — 2 unid.


Cucharilla metálica — 1 unid.

Comparador de color — 1 unid.


Suficiente para 60 determinaciones.

### Procedimiento

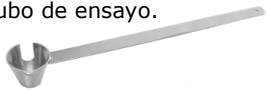
1 Llenar el tubo de ensayo con Oxi-Oleo Test Reactivo 1 hasta la marca de 3 ml.



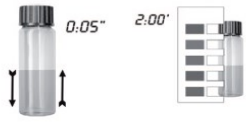
2 Añadir a la solución del tubo de ensayo, 5 gotas de Oxi-Oleo Test Reactivo 2 y agitar ligeramente.



3 Enjuagar dos veces la cucharilla metálica, con el aceite caliente a 140 – 180°C. Seguidamente volver a llenar la cucharilla y sin inclinarla dejar escurrir el aceite sobrante. Vaciar por completo el aceite de la cucharilla en el tubo de ensayo.



4 Tapar el tubo de ensayo y agitarlo enérgicamente durante 5 segundos. Al cabo de 2 minutos comparar el color obtenido con la escala de color.



**ATENCIÓN: Evitar el contacto de la mano con el aceite caliente, ¡peligro de quemaduras!**



### Resultados

El color verde de la escala indicando *Cambiar* corresponde a un contenido en componentes polares mayor o igual al 25%.