



Low Range Shortening Monitor

LRSM

Dati Tecnici

TD 250

Data: Luglio 2003

Supersedes: Dicembre 2001

Author: EK/CQ

Introduzione:

L'olio di frittura si degrada costantemente durante l'utilizzo. Questo processo è caratterizzato da un'alterazione (scissione) delle strutture delle molecole costituenti l'olio (Trigliceridi). Le sostanze risultanti dalla scissione sono principalmente composti Polari di cui una buona parte è costituita da Acidi Grassi Liberi (AGL). 3M LRSM utilizza la concentrazione degli acidi grassi liberi come indicatore del degrado degli oli di cottura.

Descrizione del Prodotto:

Il prodotto è composto da strisce di carta (0,7 x 9.5 cm), alla cui estremità si trovano quattro bande orizzontali di colore blu.

Confezionamento:

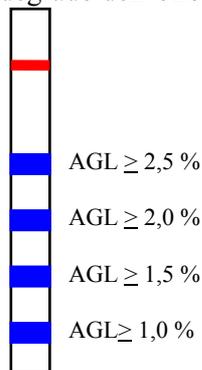
- *Per 200*
20 strisce/tubo
1 tubo/scatola
10 scatole per cartone

(cioè 200 strisce per cartone)
oppure:

- *Per 200*
50 strisce/tubo
4 tubi per cartone
(i.e. 200 strisce per scatola)

Istruzioni per l'uso:

Le strisce 3M LRSM vengono immerse nell'olio a temperatura di utilizzo. Durante il degrado dell'olio, la concentrazione degli acidi grassi aumenta determinando una modificazione nel colore delle strisce che da blu divengono gialle. Contando il numero di bande gialle, viene indirettamente individuato il livello degrado dell'olio.



Le bande Blu, infatti, cambiano completamente colore e diven-

gono gialle quando gli acidi grassi liberi raggiungono una determinata soglia.

Applicazioni :

Il prodotto può essere usato con tutti i tipi di grassi da cottura (grassi animali, vegetali, e miscele di grassi animali/vegetali) e per le frittiture, a condizione che il test avvenga a temperatura di utilizzo (tra 160°C e 185°C).

Vantaggi di Prodotto :

- *Facile da utilizzare:* le strisce vengono immerse nell'olio a temperatura di utilizzo (150°-175°C)
- *Veloce :* Il risultato è immediato; Per la lettura occorrono solo 15-30 secondi dopo aver immerso la striscia nell'olio.

Low Range Shortening Monitor



Data: Luglio 2003
Supersedes: Dicembre 2001
Autore: EK/CQ

- *Oggettivo:* i risultati non dipendono dall'operatore che esegue il test; si può utilizzare con qualsiasi tipo di olio in commercio
- *Igienico:* la striscia non contamina e non altera le proprietà dell'olio
- *Accurato:* Il test fornisce un accurato punto di sostituzione dell'olio.
- *Sicuro:* il test aiuta l'utilizzatore a rispettare la legislazione vigente.

Istruzioni per l'uso:

1. Aprire il tubo e prelevare una striscia
2. Chiudere bene il tubo contenente le strisce non utilizzate.
3. Tenere la striscia dall'estremità bianca più lunga, quella che presenta la linea rossa.
4. Immergere la striscia nell'olio in modo che le bande blu siano immerse nell'olio per circa 2 secondi.
5. Togliere la striscia dall'olio e lasciare che colino gli eccessi. (5 secondi).
6. Dopo trenta (30) secondi contare il numero delle bande che hanno cambiato colore anche solo in parte, passando da blu a gialle. La lettura del test è agevolata se si guarda la striscia in controluce.
7. In base al numero di bande gialle, continuare ad usare o cambiare l'olio.

8. Gettare la striscia dopo l'uso
9. Usare una nuova striscia per ogni applicazione.

Modalità di conservazione :

IMPORTANTE: conservare le strisce nel proprio tubo chiuso ad una temperatura fino a 4°C. La conservazione in luoghi freddi può provocare un'alterazione del colore delle bande (possono divenire azzurre/verdi). Questa alterazione non pregiudica la qualità del prodotto; le bande torneranno del loro colore iniziale (blu) dopo aver lasciato le strisce per qualche minuto a temperatura ambiente.

Determinazione del punto di sostituzione:

Ogni cliente deve determinare il punto di sostituzione in relazione al tipo di olio/grasso utilizzato, regolamentazioni locali, ecc.

Frequenza di utilizzo:

Si consiglia di effettuare il test quotidianamente. Il livello Di Acidi Grassi Liberi dipende da numerosi fattori, inclusi il tipo e la quantità di cibo fritto, il tipo di olio utilizzato, la temperatura a cui avviene la frittura, il tempo atmosferico, la quantità di acqua e il livello di umidità presente nel cibo.

Scadenza :

Si consiglia l'utilizzo delle strisce Low Range Shortening Monitor prima della scadenza

(indicata sui tubi e sulle confezioni)

Avvertenze:

Le strisce misurano solo la concentrazione di Acidi Grassi Liberi. Contattare il Laboratorio 3M di Beauchamp (Francia) per la misurazione di altre sostanze prodotte durante il processo di degradazione dell'olio.

