



En qué nivel de degradación se encuentra el aceite que usa para frituras?

Monitor de grasa de 3M

El monitor de grasa de 3M es una manera rápida y precisa de medir la degradación del aceite que le facilitara el desarrollo e implementación de procedimientos de control de calidad de alimentos fritos, asegurando así la satisfacción de sus clientes.

- Fácil de usar y leer, eliminando suposiciones
- Ayuda a ahorrar dinero al evitar el desecho prematuro del aceite
- Funciona tanto en aceite animal, vegetal o con mezclas de mantecas A/V



Número del producto	1004
Código	70-0709-1690-6
UPC	500-48011-25851-0
Tiras por botella	40
Botellas por caja	4

Instrucciones de uso:

1. Usando pinzas, sostenga la tira por la parte blanca.
2. Sumerja la tira en el aceite caliente (325–400°F/163–204°C) de tal manera que todas las bandas azules queden cubiertas por el aceite.
3. Mantenga las tiras en el aceite por 5 segundos.
4. Retire la tira del aceite.
5. Espere 30 segundos.
6. Sostenga la tira frente a la luz.
7. Compare la tira con la Guía de Evaluación de 3M que se encuentra ubicada enseguida y siga las recomendaciones.
8. Deseche la tira usada.

Notas: Las tiras fueron evaluadas usando la concentración de FFA indicada. Deseche el aceite siguiendo las Guías de Evaluación de 3M o las pautas determinadas por su jefe. Guarde las tiras en un contenedor cerrado a una temperatura ambiente (70°F/21°C). Mantenga las botellas que no estén en uso en el refrigerador o congelador.

1. Las concentraciones de grasa (FFA) indicadas en las tiras del monitor de aceite de 3M son equivalentes a las pruebas realizadas por los métodos de evaluación del A.O.C.S. la-64 y Ca 5a-40.

Guía de Evaluación de 3M

Cuatro bandas azules que cambian el color desde azul hasta llegar a un tono amarillo en la medida que los niveles de ácidos grasos libres (FFA) incrementan en el aceite determinado los niveles de degradación (FFA).

