



Chcesz szybko i pewnie sprawdzić jakość tłuszczu?

Zarządzaj zużyciem tłuszczu do smażenia i zapewniaj wysoką oraz niezmienną jakość przygotowanych potraw dzięki testerowi LRSM. Tester pozwala precyzyjnie określić moment, kiedy należy wymienić tłuszcz.

Stary problem

Podczas normalnego użycia, tłuszcz smaźalnicy rozkłada się w sposób ciągły. Proces ten charakteryzuje się modyfikacją struktury cząstek składników (trójglicerydów). Produkty, które wtedy powstają, są to głównie związki heteropolarne, między innymi wolne kwasy tłuszczowe (FFA), które są szkodliwe dla zdrowia. Proces smażenia potraw w głębokim tłuszczu związany jest z wieloma zagadnieniami dotyczącymi m.in.:

jakości – jak zapewnić niezmiennie dobrą jakość potraw i posiłków,

kosztów – jak zmniejszyć wysokie koszty związane z testowaniem jakości tłuszczu w laboratoriach,

czasu i częstotliwości – kiedy wymienić tłuszcz,

zgodności z prawem – jak sprostać polskim przepisom i regulacjom HACCP.

Nowe rozwiązanie

Stosowanie testerów LRSM zapewnia właściwą częstotliwość wymiany tłuszczu i optymalizuje jakość smażonych potraw i produktów. Paski testowe mierzą jedynie stężenie wolnych kwasów tłuszczowych (FFA).

Odpowiedni kolor na pasku określa stopień zużycia tłuszczu.

Produkt może być używany do wszystkich rodzajów tłuszczów (zwierzęce, roślinne i mieszane roślinno-zwierzęce).

Pomiaru dokonujemy w temperaturze roboczej tłuszczu pomiędzy 160 a 180°C, poprzez zanurzenie paska w tłuszczu na 2 sekundy. Wynik otrzymujemy po 15-30 sekundach od wyjęcia testera z tłuszczu.

3M LRSM posiada pozytywną opinię PZH:HŻ oraz Instytutu Żywności i Żywienia

Innowacyjny produkt

Zalety 3M LRSM niskozakresowego testera tłuszczu:

Szybkość i łatwość użycia – natychmiastowe wyniki. Określenie stężenia wykonywane jest po 15-30 sek. po zanurzeniu paska w tłuszczu;

Redukcja kosztów – test zapewnia właściwą częstotliwość wymiany tłuszczu (w największym do tego momencie). Dostarcza informacji o osiągnięciu punktu zużycia tłuszczu i minimalizuje przedwczesne wyrzucanie tłuszczu;

Jakość potraw – test optymalizuje jakość smażonych produktów, pozwala utrzymać stałą i wysoką jakość przygotowanych posiłków i spełnić wymogi procedur HACCP, dzięki kontroli nie następuje nadmierne zużycie tłuszczu,

Obiektywność – wyniki są niezależne od osoby wykonującej badanie,
Higiena – pasek nie zanieczyszcza tłuszczu.

Niskozakresowy tester tłuszczu LRSM

Dane techniczne

Tester LRSM jest sztywnym paskiem białego papieru (0,8 x 9,5 cm). Przy jednym z końców znajdują się cztery niebieskie poprzeczne paski. Czerwona kreska na drugim końcu paska wskazuje miejsce do trzymania testu podczas kontroli (rys. 1).

Gdzie i kiedy używać

Paski testowe 3M LRSM zanurza się na 2 sekundy w tłuszczu w temperaturze roboczej (160 – 180°C) i oczekuje od 15 do 30 sekund na wynik (rys. 2,3). Stężenie wolnych kwasów wzrasta wraz z rozkładem tłuszczu. Przy określonych poziomach stężenia wolnych kwasów tłuszczowych, następuje zmiana koloru z niebieskiego na żółty większej liczby pasków w testerze 3M LRSM. Przy wysokim zużyciu tłuszczu wszystkie niebieskie paski zmieniają kolor na żółty. Rozkład tłuszczu jest określany pośrednio, poprzez proste zliczenie liczby żółtych pasków na wskaźniku (rys. 4,5).

Kolor paska wskazuje stopień rozkładu tłuszczu. Dokładne wyniki bez ryzyka błędnej interpretacji!

KONTROLA TŁUSZCZU



Przechowuj paski testowe w temp. Max +4°C w zamkniętej fiolce



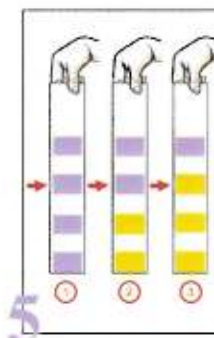
Zanurz pasek w próbce tłuszczu na 2 sekundy



Wyjmij pasek. Usuń nadmiar tłuszczu i odczekaj 15-30 sekund.



Odczytaj wynik



1 – Tłuszcz jest dobry
2 – Tłuszcz jest jeszcze dobry
3 – Wymień tłuszcz.

Jakie to proste – teraz już wiesz kiedy wymienić tłuszcz!

Częstotliwość i warunki badania testerem 3M LRSM

Każda kadź powinna być badana raz dziennie. Szybkość, z jaką powstają wolne kwasy tłuszczowe, zależy od wielu czynników, włączając w to rodzaj i ilość smażonej żywności, rodzaj używanego tłuszczu, temperaturę smażenia, sezonowe zmiany pogody i zawartość wilgoci w jedzeniu. Jeżeli zmienia się którykolwiek z tych czynników, szybkość zużywania się tłuszczu nie będzie stała. W oparciu o liczbę pasków, należy kontynuować użycie lub wyrzucić tłuszcz w zależności od ustalonego poziomu. Pomiar powinien być dokonywany w pobranej próbce tłuszczu, która po dokonaniu testu powinna zostać wylana (postępowanie zgodne z dobrą praktyką laboratoryjną). Po dokonaniu pomiaru wyrzucić zużyty pasek. Do każdej kadzi używać nowego paska. Każdy klient powinien określić własny punkt zużycia oleju, zależnie od rodzaju tłuszczu, rodzaju żywności, lokalnych przepisów, przyzwyczajzeń.

Warunki przechowywania

Paski testowe przechowywać w zamkniętych fiolkach w temp. 4°C lub niższej. Przechowywanie w zimnie może spowodować lekkie odbarwienie pasków dla niższych stężeń (mogą zmienić kolor na jasniebieski lub z jasnozielonym odcieniem). Przebarwienie nie wpływa na jakość produktu, a paski wrócą do normalnego niebieskiego koloru po pewnym czasie w temperaturze pokojowej. Paski testowe LRSM powinny być używane przed upływem terminu ważności.

Pakowanie

- 50 pasków testowych w fiolce,
- 4 szklane fiolki w opakowaniu kartonowym,
- 6 kartonów w skrzynce (1200 pasków w skrzynce).



Dystrybucja

IMAZO

Wyposażenie systemów jakości: HACCP, ISO 22000, GMP.GHP

96-300 Żyrardów, ul. 1 Maja 41
tel. 46 854 25 26, 46 854 25 27, fax 46 854 23 32
www.imazo.pl e-mail: biuro@imazo.pl

Wyposażenie dla systemów jakości: GMP, GHP, HACCP, IFS, ISO 22000 • Wyposażenie laboratorium