

MACHEREY-NAGEL

# QUANTOFIX<sup>®</sup> Freie Fettsäuren

Schnellteste



Freie Fettsäuren – schnelle und einfache Bestimmung

- Effizient – Qualitätskontrolle mit geringem Zeit- und Arbeitsaufwand
- Verbesserte Ölqualität – Für konstant hohe Lebensmittelqualität
- Kosteneinsparungen – Vermeidung unnötiger Ölwechsel

**MACHEREY-NAGEL**

[www.mn-net.com](http://www.mn-net.com)



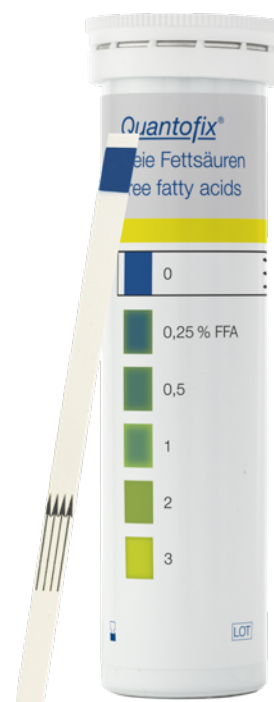
# QUANTOFIX® Freie Fettsäuren

## Warum sollten Sie QUANTOFIX® Teststreifen zur Bestimmung freier Fettsäuren verwenden?

Diese Teststreifen bieten eine unkomplizierte Lösung zur mühelosen Überwachung des Zustands von Frittierölen. Durch die schnelle Bewertung des Gehalts an freien Fettsäuren können Sie die gleichbleibende Qualität und den Geschmack von frittierten Lebensmitteln sicherstellen. Dieser proaktive Ansatz erhöht nicht nur die Lebensmittelsicherheit, sondern optimiert auch die betriebliche Effizienz, indem unnötige Ölwechsel reduziert werden, was sowohl Zeit als auch Kosten spart. Mit den QUANTOFIX® Teststreifen für freie Fettsäuren können Sie den Zustand des Öls mühelos aufrechterhalten und die Zufriedenheit Ihrer Kunden mit jedem Gericht sicherstellen.

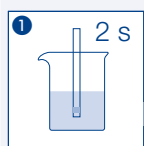
## Warum kommen freie Fettsäuren im Öl vor und warum steigt ihr Gehalt mit der Zeit?

Freie Fettsäuren sind von Natur aus in Ölen und Fetten vorhanden und können durch verschiedene Faktoren wie Luft, Wärme und Licht sowie durch wiederholte Verwendung beim Frittieren zunehmen. Wenn sich Öle zersetzen, zerfallen sie in freie Fettsäuren, was sich auf den Geschmack, den Geruch und die Qualität der frittierten Lebensmittel auswirkt. Die Überwachung dieser Werte ist bei der Zubereitung von Lebensmitteln von entscheidender Bedeutung, um einen gleichbleibenden Geschmack und eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten sowie die Standards der Lebensmittelsicherheit einzuhalten.



### Wie funktionieren die QUANTOFIX® Freie Fettsäuren Teststreifen?

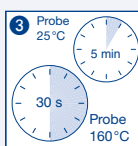
Anwendung der QUANTOFIX® Teststreifen für freie Fettsäuren



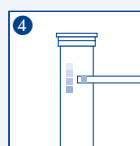
2 s eintauchen



Nicht abschütteln



Warten



AbleSEN

### Übersicht

Beschreibung	QUANTOFIX® Freie Fettsäuren
REF	91365
Messbereich	0,25 – 3 % freie Fettsäuren (% FFA) (visuell)
Abstufungen	0 · 0,25 · 0,5 · 1 · 2 · 3 % FFA
Bestimmungen	50
Haltbarkeit	2 Jahre
Lagertemperatur	4 – 30 °C
Lieferinhalt	50 Teststreifen in einer Aluminiumdose in einer Faltschachtel (Beipackzettel ausschließlich digital)

## Kundenberatung

Bei Fragen oder Hilfestellungen steht Ihnen unser engagiertes Kundenserviceteam unter [support@mn-net.com](mailto:support@mn-net.com) oder unter der Telefonnummer +49 2421 969 333 zur Verfügung.



© pavel siamionov (S. 1) · stock.adobe.com  
KATDE1002056 Flyer QUANTOFIX® Free fatty acids de1a

[www.mn-net.com](http://www.mn-net.com)

# MACHEREY-NAGEL



Management System  
EN ISO 13485:2016  
ISO 9001:2015

[www.tuv.com](http://www.tuv.com)  
ID 0000056401



MACHEREY-NAGEL GmbH & Co. KG · Valencienner Str. 11 · 52355 Düren · Deutschland

DE +49 24 21 969-0 [info@mn-net.com](mailto:info@mn-net.com)

CH +41 62 388 55 00 [sales-ch@mn-net.com](mailto:sales-ch@mn-net.com)

FR +33 388 68 22 68 [sales-fr@mn-net.com](mailto:sales-fr@mn-net.com)

US +1 888 321 62 24 [sales-us@mn-net.com](mailto:sales-us@mn-net.com)