

MACHEREY-NAGEL

QUANTOFIX[®]

Ácidos grasos libres

Tests rápidos



Ácidos grasos libres –
determinación rápida y fácil

- Eficaz – Control de calidad que ahorra tiempo y esfuerzo gracias al principio "Dip & Read"
- Mejora de la calidad del aceite – Alta calidad constante de los alimentos
- Ahorro de costes – Evite cambios de aceite innecesarios

MACHEREY-NAGEL

www.mn-net.com



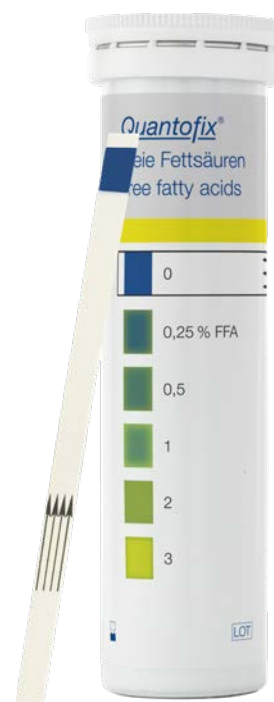
QUANTOFIX® Ácidos grasos libres

¿Por qué utilizar las tiras reactivas QUANTOFIX® Ácidos grasos libres?

Estas tiras reactivas ofrecen una solución sencilla para controlar el estado de los aceites de fritura sin esfuerzo. Al evaluar rápidamente los niveles de ácidos grasos libres, se garantiza la calidad y el sabor uniformes de los alimentos fritos. Este enfoque proactivo no solo mejora la seguridad alimentaria, sino que también optimiza la eficiencia operativa al reducir los cambios innecesarios de aceite, ahorrando tiempo y costes. Mantenga el rendimiento del aceite sin esfuerzo y garantice la satisfacción del cliente en cada plato servido con las tiras reactivas de QUANTOFIX® Ácidos grasos libres.

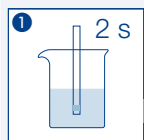
¿Por qué aparecen ácidos grasos libres en el aceite y por qué aumentan sus niveles?

Los ácidos grasos libres están presentes de forma natural en aceites y grasas y pueden aumentar debido a diversos factores, como la exposición al aire, el calor y la luz, así como por el uso repetido en frituras. A medida que los aceites se degradan, se descomponen en ácidos grasos libres, lo que afecta al sabor, el olor y la calidad de los alimentos fritos. Controlar estos niveles es crucial en la preparación de alimentos para garantizar un sabor y una calidad uniformes, evitar el enranciamiento y mantener las normas de seguridad alimentaria.



¿Cómo funciona?

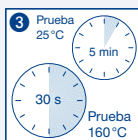
Aplicación de las tiras reactivas QUANTOFIX® Ácidos grasos libres



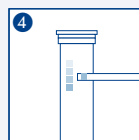
Sumergir 2 s



No agitar



Esperar



Leer

Resumen

Descripción	QUANTOFIX® Ácidos grasos libres
REF	91365
Rango de medición	0,25 – 3 % ácidos grasos libres (% FFA (free fatty acids))
Gradación	0 · 0,25 · 0,5 · 1 · 2 · 3 % FFA
Número de pruebas	50
Caducidad	2 años
Temperatura de almacenamiento	4 – 30 °C
Entrega de contenidos	50 tiras reactivas en tubo de aluminio (Instrucciones de uso exclusivamente digital)

Atención al cliente

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda, nuestro equipo de atención al cliente está a su disposición en support@mn-net.com o llamando al +49 2421 969 333. Estamos aquí para garantizar que su experiencia con las tiras reactivas QUANTOFIX® Ácidos grasos libres sea fluida y productiva.



© pavel siamionov (S. 1) · stock.adobe.com
KATES1002056 Flyer QUANTOFIX Free fatty acids esta

www.mn-net.com

MACHEREY-NAGEL



Management System
EN ISO 13485:2016
ISO 9001:2015

www.tuv.com
ID 0000056401



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

DE +49 24 21 969-0 info@mn-net.com

CH +41 62 388 55 00 sales-ch@mn-net.com

FR +33 388 68 22 68 sales-fr@mn-net.com

US +1 888 321 62 24 sales-us@mn-net.com