

MACHEREY-NAGEL

QUANTOFIX[®] Acides gras libres

Tests rapides



Acides gras libres –
détermination rapide et facile

- Efficacité – Contrôle de qualité permettant de gagner du temps et de réduire les efforts grâce au principe “Dip & Read”
- Amélioration de la qualité de l’huile – Qualité constante des aliments
- Économies – Éviter les vidanges inutiles

MACHEREY-NAGEL

www.mn-net.com



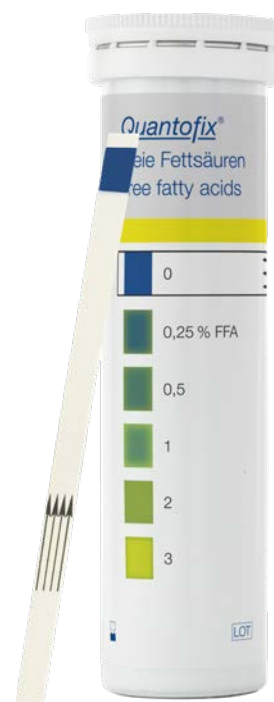
QUANTOFIX® Acides gras libres

Pourquoi utiliser les bandelettes de test d'acides gras libres QUANTOFIX® ?

Ces bandelettes de test offrent une solution simple pour contrôler l'état des huiles de friture sans effort. En évaluant rapidement les niveaux d'acides gras libres, vous gardez la qualité et le goût constants des aliments frits. Cette approche proactive renforce non seulement la sécurité alimentaire, mais optimise également l'efficacité opérationnelle en réduisant les changements d'huile inutiles, permettant ainsi un gain de temps et d'argent. Maintenez la qualité de l'huile sans effort et assurez la satisfaction de vos clients à chaque plat servi grâce aux bandelettes de test d'acides gras QUANTOFIX® Acides gras libres.

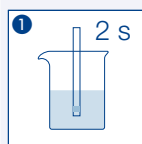
Pourquoi les acides gras libres sont-ils présents dans l'huile et pourquoi leur taux augmente-t-il ?

Les acides gras libres sont naturellement présents dans les huiles ou les graisses et peuvent augmenter sous l'effet de divers facteurs tels que l'exposition à l'air, à la chaleur et à la lumière, ainsi qu'en cas d'utilisation répétée pour la friture. Au fur et à mesure de leur dégradation, les huiles se décomposent en acides gras libres, ce qui affecte le goût, l'odeur et la qualité des aliments frits. Le contrôle de ces niveaux est crucial dans la préparation des aliments pour garantir une saveur et une qualité constantes, prévenir le phénomène de rancissement et maintenir les normes de sécurité alimentaire.



Comment réaliser le test ?

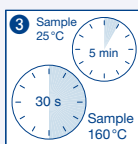
Utilisation des bandelettes de test QUANTOFIX® Acides gras libres



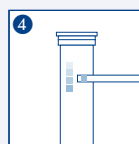
Plonger 2 s



Ne pas secouer



Patienter



Lire le résultat

Vue d'ensemble

Description	QUANTOFIX® Acides gras libres
REF	91365
Plage de mesure	0,25 – 3 % d'acides gras libres (% FFA)
Granulométrie	0 · 0,25 · 0,5 · 1 · 2 · 3 % FFA
Nombre de tests	50
Durée de conservation	2 ans
Température de stockage	4 – 30 °C
Contenu	50 bandelettes réactives dans un tube en aluminium (notice exclusivement numérique)

Service Clients

Pour toute question ou assistance, notre équipe de support technique se tient à votre disposition soit en écrivant à sales-fr@mn-net.com ou en appelant le +33 (0)3 88 68 22 68. Nous sommes là pour veiller à ce que votre expérience avec les bandelettes tests QUANTOFIX® Acides gras libres soit optimale et efficace.



www.mn-net.com

MACHEREY-NAGEL

MACHEREY-NAGEL SAS · 1, rue Gutenberg – BP135 · 67720 Hoerdet Cedex · France

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

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

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

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

MACHEREY-NAGEL SAS

(Société par Actions Simplifiée) au capital de 186600 €

Siret 379 859 531 00020 · RCS Strasbourg B379859531

N° intracommunautaire FR04 379 859 531

