

Test kit de acidez para aceite de oliva

HI 3897



Descripción

El HI 3897 es un test kit que permite la medición de porcentaje de acidez en aceite de oliva de una manera amigable. El porcentaje de acidez en el aceite de oliva es un indicador directo de su calidad, clasificación y frescura. Normalmente evaluar la acidez es un proceso complicado que requiere el uso de varios químicos en un ambiente de laboratorio. El HI 3897 utiliza un método de titulación donde el punto final se determina visualmente cuando se da un cambio de color del amarillo-verde a rosa. Cuando el test kit de aceite de oliva es posible evaluar la calidad de del aceite en varias etapas de proceso u almacenamiento para monitorear y mantener una alta calidad.

- Jeringa de dosificación calibrada
- Botellas de solvente de un solo uso
- Agitador magnético con Speedsafe™

Especificaciones

Especificaciones de acidez

Rango	0 a 1 % acidez (cómo ácido oleico)
Resolución	0.01 mL = 0.01%
Métodos	Titulación
Tamaño de la muestra	4.6 mL o 4 g
Número de test	6

Especificaciones agitador magnético

Capacidad máxima de agitación	1 litro (0.26 galones)
Rango min de velocidad.	100 rpm
Rango máx de velocidad.	1000 rpm
Categoría de instalación	II
Material de la cubierta	Plástico ABS
Ambiente	0 a 50°C (32 a 122°F); HR máx. 95%

Especificaciones

Tipo CTK	Titulación
Dimensiones	HI 3897: 112 x 390 x 318 mm (4,4 x 15,4 x 12,5") HI 180: dia 137 mm x 52 mm(h) (5.39 x 2")
Peso	640 g (1.4 lbs.)

Accesorios

No Especifica

Cómo pedir

El HI 3897 se entrega junto a 6 botellas de solvente orgánico listo para usar (40 mL cada una) con barra agitadora, agitador magnético HI 180I/MB, jeringa calibrada para dosificación de aceite 5.0 mL, jeringa calibrada con titulante 1.0 mL y punta dosificadora, solución titulante (botella 20 mL), estuche de transporte y manual de instrucciones.

Ventajas

El HI 3897 es un test kit para la medición de acidez de una manera amigable para determinar el porcentaje de actividad del aceite de oliva. Con la disolución realizada en el solvente orgánico, el aceite de oliva se titula con hidróxido de sodio hasta que se observa un cambio de color. El kit cuenta con seis botellas de solvente orgánico, cada una es adecuada para un test de titulación. La solución básica de titulante se añade gota a gota a la muestra por medio de una jeringa plástica calibrada y punta cónica. El HI 3897 es una solución perfecta para los productores de aceite de oliva que aprecien una manera veloz y precisa para determinar la calidad del aceite.

- **Test kit completo** Todos los materiales requeridos están incluidos en el test kit; como las botellas de solventes de un solo uso, solución de titulante, jeringa calibrada, y agitador magnético.
- **Alta resolución** Lecturas desde 0.00 a 1.00% acidez con una resolución de 0.01% (0.01 mL).
- **Reactivos de repuesto** No necesita comprar un nuevo test luego de haber agotado los reactivos. El kit de nuevos reactivos contienen solución de titulante y botellas de solvente orgánico para 10 test.

Importancia de uso

La acidez (cómo % de ácido oleico) es la lectura más importante para el aceite de oliva. Es el indicador primario de la pureza y frescura en el aceite de oliva. La calidad del aceite está directamente relacionada al grado de ruptura de sus ácidos grasos. A medida que los ácidos grasos se rompen, se forman ácidos grasos libres que incrementan el porcentaje de acidez. La acidez es una medida directa de los ácidos grasos libres presentes y se relacionan directamente a la pureza.

La calidad del aceite puede verse afectada de manera negativa, ya sea en la maduración o por las condiciones ambientales. El manejo inadecuado, el procesamiento, y las magulladuras durante la cosecha pueden contribuir a la ruptura de ácidos grasos, lo que incrementa los ácidos libres. El almacenamiento inadecuado y/o a largo plazo, puede causar que el aceite se rompa en ácidos. El test de acidez regular es la mejor manera de asegurar y mantener la calidad y frescura.

La acidez se usa para discriminar el aceite extra virgen de otras clases. De acuerdo a la regulación CEE 2568/61, el aceite de oliva se considera extra virgen cuando su nivel de acidez es menor a 1%. Un valor bajo de acidez también indica un proceso de extracción natural ocurre tan pronto se cosecha el aceite.

Aceite de oliva extra virgen: Acidez <1% "Perfecto sabor y olor" con un máximo de acidez de 1g/100g de ácido oleico.

Aceite de oliva extra virgen: Acidez 1-2% "Perfecto sabor y olor" con un máximo de acidez de 2 g/100g de ácido oleico.

Aceite de oliva ordinario: Acidez 2-3.3% (tolerancia de 10%) "Buen sabor y olor" con un máximo de acidez de 3,3

g/100g de ácido oleico.

Aceite de oliva lampante: >3.3% No apto para el consumo humano “Sabor y olor no deseados” con un máximo de acidez de > 3,3 g/100g de ácido oleico.

Video

No Especifica