



Индикаторные полоски LRSM



Технический бюллетень

TD 250

Введение:

В процессе жарки пищи происходит разложение кулинарных жиров и масел, фритюра. Этот процесс обусловлен распадом образующих жиры и масла триглицеридов на глицерин и жирные кислоты. Свободные жирные кислоты (СЖК) ухудшают характеристики масла, придают ему неприятный вкус и запах. Индикатор LRSM позволяет оценить концентрацию свободных жирных кислот, по которой можно судить о степени пригодности масла для дальнейшего использования.

Описание изделия:

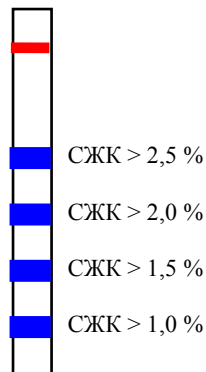
Тест-индикатор представляет собой узкую пластину из плотной белой бумаги (0,7 x 9,5 см), на одном конце которой имеются четыре поперечных синих полоски. Красная черта позволяет отличить Индикатор малых концентраций СЖК от Стандартного индикатора СЖК.

Упаковка:

- По 200 шт.
50 тестовых полосок в пластиковой тубе
4 тубы в коробке
(т.е. по 200 тест-полосок в каждой упаковке)

Использование:

Индикатор 3M LRSM погружается в горячий кулинарный жир (фритюр). Подсчитывается количество полосок, сменивших цвет с синего на желтый, определяется концентрация СЖК. При разложении фритюра концентрация свободных жирных кислот повышается, соответственно большее число полосок индикатора изменяет цвет. Синяя полоска полностью становится желтой при определенной концентрации СЖК (см. диаграмму).



Практическое применение:

Индикатор применяется для контроля качества кулинарного жира любого происхождения (животного, растительного, смешанного животного-растительного) и обжарочного масла. Проверка

Дата: ноябрь 2005 г.
Взамен: апрель 2004 г.

фритюра должна происходить при рабочей температуре (в пределах от 160 до 185 °С).

Преимущества:

- *Простота использования:* не требует высокой квалификации пользователя.
- *Оперативность:* немедленный результат. Вся операция занимает 15 секунд с момента погружения индикатора в кулинарный жир.
- *Объективность:* результат не зависит от того, кто проводит проверку.
- *Гигиеничность:* тест-полоска не загрязняет жир.
- *Точность:* индикатор точно показывает момент выбраковки фритюра, что позволяет сократить расход жиров и добиться наилучшего качества приготовления пищи за счет оптимального использования кулинарного жира.
- *Безопасность:* точное определение качества жиров позволяет строго соблюдать действующие нормы законодательства в сфере общественного питания.



Инструкции по применению:

1. Открыть пробирку, вынуть одну тест-полосу.
2. Плотнo закрыть пробирку.
ВНИМАНИЕ: контакт тест-полосок с влажным воздухом в течение 24ч приводит к искажению результатов проверки качества фритюра.
3. Держать полосу за верхний белый конец (с красной полоской).
4. Погрузить тест-полоску в кулинарный жир так, чтобы все синие полоски скрылись, на 1-2 с.
5. Извлечь тест-полоску, дать излишкам жира стечь в емкость, в которой готовится пища (5 с).
6. Через 15с после извлечения полоски из фритюра подсчитать количество полосок, **полностью сменивших цвет с синего на желтый** (игнорируйте полоски сменившие цвет на желтый с оттенком зеленого или любого другого цвета!). Тест-полоски нужно рассматривать при прямом ярком освещении.
7. По результатам подсчета и в соответствии с заданным критерием выбраковки принять решение о возможности дальнейшего использования кулинарного жира.
8. Тест-полоска не предназначена для повторного использования.
9. Каждую емкость проверять новой тест-полоской.

Условия хранения :

При ежедневном использовании тест-полоски можно хранить при комнатной температуре в плотно закрытой тубе. **ВНИМАНИЕ:** при необходимости длительного хранения тестовые полоски должны храниться в закрытой тубе при температуре от -4°C до + 4°C. При температуре хранения ниже -4°C может произойти легкое обесцвечивание поперечных полосок (вместо синего цвета появится желтый цвет со светло-зеленым оттенком). Обесцвечивание не сказывается на эффективности работы индикатора; через несколько минут выдержки при комнатной температуре синий цвет полосок восстанавливается. **Для корректного проведения тестирования, желательно подождать, когда полоска снова примет синий цвет.**

Условия транспортировки:

По результатам тестирования в лаборатории ЗМ было выявлено, что индикаторные полоски LRSM могут транспортироваться без всякого охлаждения (например: холодильная установка, лед, сухой лед), температура в контейнере для транспортировки не должна превышать 45°C (120°F), и срок нахождения в контейнере не может превышать 2 недель.

ВНИМАНИЕ:

транспортировка при температуре, превышающей 48°C в течение 3-5 дней приводит к неправильной работе тест-полосок LRSM.

Точка выбраковки масла:

Каждый пользователь должен самостоятельно определить, в какой момент считать фритюр непригодным для использования, учитывая при этом состав фритюра, характер приготовляемой пищи, особенности национальной кухни и руководствуясь санитарно-гигиеническими требованиями локального законодательства.

Периодичность проверки:

Фритюр в каждой емкости, в которой готовится пища, подлежит ежедневной проверке. Интенсивность образования СЖК зависит от многих факторов, в том числе, от вида и качества исходного продукта, состава фритюра, температуры обжаривания, сезонных погодных условий и количества влаги в исходном продукте. Изменение любого из этих факторов ведет к изменению скорости процесса образования СЖК.

Срок годности:

Срок годности составляет 15 месяцев со дня производства. На коробке указывается дата истечения 15-ти месячного срока. Избегайте использования просроченных полосок.

ВНИМАНИЕ:

тест-полоска предназначена для проверки только концентрации СЖК. По вопросам контроля других продуктов разложения фритюра обращайтесь в лабораторию ЗМ, находящуюся в г. Бешамп (Франция).

