Kit de Pruebas para Acidez de Aceite de Oliva – HI3897

Description

El Kit de Pruebas para Acidez de Aceite de Oliva HI3897 es un kit completo diseñado para medir el porcentaje de acidez de su aceite de oliva. Con la disolución inicial en un disolvente orgánico, la muestra de aceite de oliva se titula con hidróxido de sodio hasta que se observa un cambio de color. El kit viene con seis botellas de solvente orgánico, cada una de ellas adecuada para una prueba de titulación. La solución básica de titulación se agrega gota a gota a la muestra mediante una jeringa calibrada de plástico y una punta cínica. El HI3897 es una solución perfecta para los productores de aceite de oliva que aprecian una manera rápida y precisa de determinar la calidad de su producto.

Características Generales

- **Se suministra completo**
  - Todos los materiales requeridos se incluyen con el kit de pruebas, como las botellas de disolvente de un solo uso, la solución de titulación, la jeringa calibrada y el agitador magnético.
- **Alta resolución**
  - Las lecturas de 0.00 a 1.00% de acidez se determinan a una resolución de 0.01% (0.01 mL).
- **Reactivos de repuesto disponibles**
  - No es necesario comprar un kit nuevo cuando se agotan los reactivos. Se puede pedir un nuevo kit de reactivos que contiene solución de titulador y botellas de solvente orgánico para 10 pruebas.

Significado del Uso

La acidez (como % de ácido oleico) es la medida más fundamental del aceite de oliva. Es el principal indicador de pureza y frescura. La calidad del aceite de oliva está directamente relacionada con el grado de descomposición de los ácidos grasos en el aceite. A medida que los ácidos grasos unidos se descomponen, se forman ácidos grasos libres, lo que aumenta el

porcentaje de acidez del aceite. La acidez es una medida de los ácidos grasos libres presentes en el aceite, que está directamente relacionado con su pureza.

La calidad del aceite de oliva puede verse afectada negativamente durante la maduración o por las condiciones ambientales. El manejo inadecuado, el procesamiento y los golpes durante la cosecha también pueden contribuir a la descomposición de los ácidos grasos y al aumento de la acidez libre. El almacenamiento inadecuado y / o a largo plazo puede causar que el aceite de oliva se descomponga y se vuelva rancio. La prueba de acidez regular es la mejor manera de garantizar y mantener la calidad y la frescura.

La acidez se utiliza para distinguir un aceite de oliva extra virgen de todos los demás aceites de oliva. Según la normativa CEE 2568/91, el aceite de oliva se considera extra virgen cuando su nivel de acidez es inferior al 1%. Un bajo valor de acidez también indica que un proceso de extracción natural ocurrirá poco después de la recolección de la aceituna.

• Aceite de Oliva Extra Virgen: Acidez <1%

“Sabor y olor perfectos” con una acidez máxima de 1 g / 100 g de ácido oleico.

• Aceite de Oliva Virgen: Acidez 1 – 2%

“Sabor y olor perfectos” con una acidez máxima de 2 g/100 g de ácido oleico.

• Aceite de Oliva Virgen Ordinario: Acidez 2 – 3.3% (tolerancia de 10%)

“Buen sabor y olor” con una acidez máxima de 3.3 g/100 g de ácido oleico.

• Aceite de Oliva Virgen Lampante: >3.3% no apto para el consumo humano.

“Sin sabor y olor” con una acidez máxima de > 3.3 g/100 g de ácido oleico.

Especificaciones

Especificaciones de la acidez

Intervalo	0 - 1% de acidez (como ácido oleico)
Resolución	0.01mL = 0.01%
Método	Valoración
Tamaño de la muestra	4.6 mL o 4 g
Número de pruebas	6

Especificaciones del agitador magnético

Capacidad máxima de agitación	1 litro (0.26 galones)
Velocidad mínima	100 rpm
Velocidad máxima	1000 rpm
Categoría de instalación	II
Material de la cubierta	Plástico ABS
Condiciones de ambientales	0 a 50°C (32 a 122°F), humedad relativa máxima del 95%

Especificaciones

Tipo CTK	Valoración
Dimensiones	HI3897: 112 x 390 x 318 mm (4.4 x 15.4 x 12.5 ") HI180: 137 mm x 51 mm (h) (5.39 x 2 ")
Peso	640 g (1.4 lbs.)

Información para ordenar	El HI3897 se suministra con 6 frascos listos para usar de solvente orgánico (40 mL cada una) con 1 barra magnética cada uno, agitador magnético HI180I/MB, jeringa calibrada de 5.0mL para dosificación de aceite, jeringa calibrada de 1.0 mL para dosificación de titulante con una punta, solución titulante (frasco de 20 mL), maletín de transporte resistente y manual de instrucciones.