

HI83730

Fotometer voor bepaling van peroxide in olijfolie

FOTOMETERS



voor nauwkeurige metingen. Het exclusieve vergrendelingsstelsel zorgt ervoor dat de cuvet elke keer in dezelfde positie in de meetcel wordt geplaatst om een consistente padlengte te behouden.

Volgens de Europese richtlijn EG 2568/91 komt olijfolie in aanmerking voor 'extra vierge'-aanduiding wanneer de peroxide-index lager is dan of gelijk is aan 20 meq O₂/kg. De peroxide-index wordt geanalyseerd om de staat van bewaring van een olie tijdens opslag te beoordelen. Vetstoffen kunnen namelijk oxideren in aanwezigheid van zuurstof en andere schadelijke factoren (uv, water, enz.). Deze oxidatie vertegenwoordigt de belangrijkste verandering van onverzadigde vetten, wat resulteert in hun oxidatieve ranzigheid. Oxidatieve ranzigheid van oliën beperkt hun houdbaarheid en maakt ze ongeschikt voor voedselconsumptie. Deze oxidatie, auto-oxidatie of ranzigheid van aldehyde genoemd, leidt in eerste instantie tot de vorming van peroxiden. De impact van olie-oxidatie is drievoudig.

Deze draagbare fotometer is speciaal ontworpen om betrouwbaar en eenvoudig de peroxide-index van eetbare oliën te bepalen.

- ✓ Eenvoudig
- ✓ Geleverd klaar voor gebruik in stevige koffer
- ✓ Ingebouwde timer
- ✓ GLP: overzicht laatste kalibratiedatum
- ✓ Automatische uitschakeling
- ✓ Batterijstatusindicator
- ✓ Foutmeldingen
- ✓ Nultoets

Hanna Instruments' draagbare fotometers zijn voorzien van een geavanceerd optisch systeem. De combinatie van een speciale wolframlamp, een smalbandinterferentiefilter en een silicium fotodetector zorgen elke keer

Bestelinformatie

HI83730-02 wordt geleverd in een stevige draagkoffer met reagentia (voor 10 tests), spuiten (4), reinigingsdoekje, batterijen en 12 V-adapter.

Reagentia

HI83730-20 reagenskit voor peroxide in olijfolie oil (21 tests)

- Nutritionele en organoleptische impact: afbraak van in vet oplosbare vitamines en essentiële vetzuren, kleurverandering, enz.
- Impact op de gezondheid: secundaire oxidatieverbindingen vertonen toxische en mutagene effecten.
- Economische impact: verlies van marktwaarde, waardevermindering van productkwaliteit.



Kwaliteitsindicatoren

Bewaartijd tussen oogst en persen

	48 u	2 - 4 dagen	> 4 dagen
Vrije aciditeit	0,3 %	0,4 %	0,5 %
Peroxide-index	7,6 meq O ₂ /kg	8,6 meq O ₂ /kg	9,2 meq O ₂ /kg

Classificatie volgens Europese verordening CE 2568/91

Categorie	Peroxide-index
Extra vierge	≤ 20 meq O ₂ /kg
Vierge	≤ 20 meq O ₂ /kg
Lampant	-
Geraffineerd	≤ 5 meq O ₂ /kg
Geraffineerde olijfolie en olijfolie van eerste persing	≤ 15 meq O ₂ /kg
Rauwe olijvenpulp	- meq O ₂ /kg
Geraffineerde olijvenpulp	≤ 5 meq O ₂ /kg
Olijvenpulp	≤ 15 meq O ₂ /kg



Specificaties

HI83730

Bereik	0,0 tot 25,0 meq O ₂ /kg
Resolutie	0,5 meq O ₂ /kg
Nauwkeurigheid	±0,5 meq O ₂ /kg
Lichtbron	wolframlamp, silicium fotocel met smalbandfilter 466 nm
Methode	EC 2568/91
Omgeving	0 tot 50°C, RH max 95% niet-condenserend
Autom. uitschakeling	na 15 min.
Voeding	1,5V AA batterijen (4) / 12 VDC adapter
Afmetingen/gewicht	224 x 87 x 77 mm/512 g