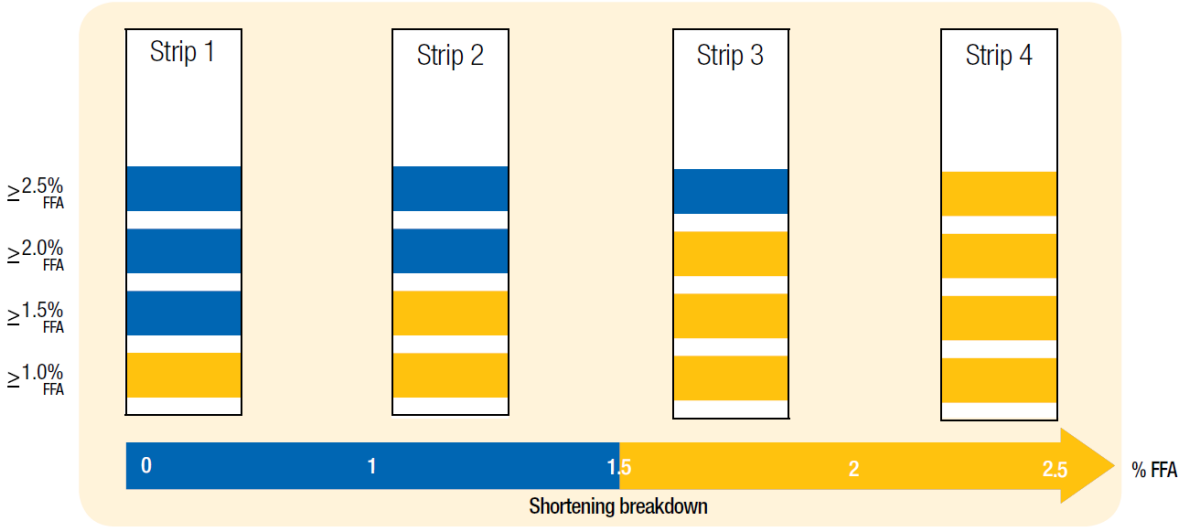
3M LRSM (Low Range Shortening Monitor) trakice za kontrolu kvalitete ulja za prženje hrane

Upute za uporabu:

1. Uronite trakicu na 2 sekunde u vruće ulje tako da sve četiri plave trakice budu uronjene.
2. Izvadite trakicu i pustite 30 sekundi da se osuši.
3. Očitajte koliko trakica je promijenilo boju iz plave u žutu. Broj žutih trakica označuje koncentraciju slobodnih masnih kiselina (FFA) u ulju prema slici u nastavku:



Strip 1: koncentracija FFA ≥ 1 %. Započeo je proces degradacije kvalitete ulja.

Strip 2: koncentracija FFA ≥ 1,5 %. Provjeriti kakvoću pržene hrane (boja i okus, posebice kod peradi i ribe). Ako je neprihvatljivo zamijeniti ulje*.

Strip 3: koncentracija FFA ≥ 2,0 %. Provjeriti kakvoću pržene hrane (boja i okus, posebice kod peradi, ribe i krumpira). Ako je neprihvatljivo zamijeniti ulje*.

Strip 4: koncentracija FFA ≥ 2,5 %. Preporučuje se zamijeniti ulje*.

***Zamjena ulja se obavlja sukladno odgovarajućim propisima!**