



<https://sklepszajtom.pl> tel
123125358
info@etainnovations.com



badanie oleju spożywczego - liczba nadtlenkowa

Czas wysyłki: Czas wysyłki wyników od dnia
dostarczenia próbki to maksymalnie 7 dni

Cena

70,00 PLN

Opis produktu

Usługa chemicznej analizy jakości olejów spożywczych

Liczba nadtlenkowa (LOO) jest miarą zawartości nadtlenków, stąd parametr ten jest wskaźnikiem stopnia zjełczenia tłuszczu.

Do analizy należy dostarczyć próbkę oleju lub tłuszczu w ilości min. 50 g.

Liczba nadtlenkowa (PV, ang. Peroxide Value) to kluczowy parametr oceniający poziom utlenienia olejów i tłuszczów poprzez oznaczanie zawartości nadtlenków i wodoronadtlenków, które są produktami pierwotnego procesu oksydacji lipidów. Wzrost liczby nadtlenkowej świadczy o postępującym procesie jęłczenia, co może negatywnie wpływać na jakość sensoryczną oraz właściwości zdrowotne tłuszczów. Analiza ta jest istotna w kontroli jakości surowców spożywczych, kosmetycznych oraz farmaceutycznych, pomagając producentom w monitorowaniu stabilności produktów i zapobieganiu ich przedwczesnemu zepsuciu.

Normy przewidują prawidłowy zakres dla poszczególnych typów olejów spożywczych. Dla przykładu liczba nadtlenkowa wyznaczona dla rafinowanych olejów roślinnych powinna być równa lub niższa niż 10,0; dla smalcu 3,0; margaryny 4,0; masła 4,5