



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



badanie oleju spożywczego - liczba kwasowa

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 kwasowa (LK, liczba Kottstorfera) określa zawartość wolnych kwasów tłuszczowych w 1 g tłuszczu. LK jest miarą stopnia hydrolizy tłuszczu, czyli jego świeżości. Jej wartość zmienia się np. podczas jełczenia tłuszczu. Im bardziej zjełczały tłuszcz tym wyższa wartość liczby kwasowej i niższa wartość liczby jodowej.

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

Liczba kwasowa (AV, ang. Acid Value) jest jednym z kluczowych parametrów oceny jakości tłuszczów i olejów, określającym zawartość wolnych kwasów tłuszczowych (FFA, ang. Free Fatty Acids) powstałych w wyniku hydrolizy triacylogliceroli. Wartość ta wyrażana jest w miligramach wodorotlenku potasu (KOH) potrzebnych do zobojętnienia wolnych kwasów tłuszczowych zawartych w 1 gramie tłuszczu. Wzrost liczby kwasowej wskazuje na procesy degradacyjne, takie jak jełczenie hydrolityczne, które mogą obniżać jakość oleju i wpływać na jego smak, zapach oraz stabilność oksydacyjną. W świeżych i wysokiej jakości olejach liczba kwasowa jest niska, natomiast w olejach przechowywanych przez dłuższy czas, narażonych na działanie wilgoci, wysokiej temperatury lub mikroorganizmów, może wzrastać. Parametr ten jest istotny w przemyśle spożywczym, farmaceutycznym oraz kosmetycznym, ponieważ wpływa na właściwości użytkowe i przydatność technologiczną tłuszczów.

Normy przewidują prawidłowy zakres dla poszczególnych typów olejów spożywczych i tłuszczu. Dla przykładu liczba kwasowa w rafinowanych olejach roślinnych (wg PN-A-86908) powinna być mniejsza od 0,3; masła 2,0; margaryny 1,5; a smalcu 1,0.

