



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



Charakteryzacja oleju spożywczego

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

Cena

100,00 PLN

Opis produktu

Analiza olejów spożywczych obejmuje ocenę ich podstawowych właściwości sensorycznych i chemicznych, takich jak barwa, wygląd, zapach oraz struktura molekularna. **Barwa** oleju jest oceniana wizualnie lub za pomocą spektrofotometrii, co pozwala na określenie intensywności koloru, który może świadczyć o stopniu rafinacji lub obecności naturalnych barwników. **Wygląd** oleju, czyli jego klarowność i obecność osadów, jest również ważnym wskaźnikiem jakości – oleje rafinowane zwykle charakteryzują się przejrzystością, podczas gdy nierafinowane mogą być mętne. **Zapach** oleju jest analizowany organoleptycznie; nieprzyjemne zapachy mogą wskazywać na procesy utleniania lub obecność zanieczyszczeń. **Widmo FTIR (spektroskopia w podczerwieni)** pozwala na identyfikację charakterystycznych grup funkcyjnych w cząsteczkach oleju, takich jak wiązania podwójne w kwasach tłuszczowych. Ta technika umożliwia dokładną analizę składu chemicznego oleju, w tym obecność zanieczyszczeń lub produktów utleniania, i jest wykorzystywana do oceny jego jakości oraz stabilności.