

Descripción del producto

Los aceites y grasas se degradan continuamente con el uso normal de la freidora. Este proceso se caracteriza por la modificación de las moléculas que los constituyen (triglicéridos). Los subproductos que se forman son principalmente compuestos polares, entre otros, Ácidos Grasos Libres (F.F.A). Las tiras reactivas de control de aceite de 3M utilizan la concentración de ácidos grasos libres como indicador de la degradación del aceite para evaluar la calidad de la grasa.

Una tira reactiva (0,7 cm x 9,5 cm) está compuesta por papel blanco resistente con cuatro bandas azules (rayas transversales) que, dependiendo del estado de la grasa, se vuelven amarillas después de la prueba. La línea roja diferenciará la tira reactiva para grasa 3M™ LRSM de las tiras de control estándar.

Embalaje

● 200

20 tiras /tubo de plástico

1 tubo de plástico/caja

10 cajas/cartón

(es decir, 200 tiras /caja)

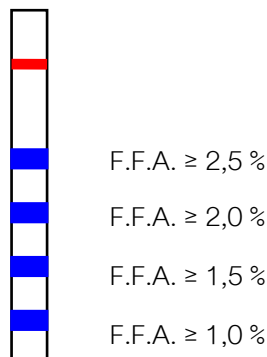
○

● 200

50 tiras /tubo de plástico

4 tubos de plástico/caja

(es decir, 200 tiras /caja)



Aplicación

La tira para el control de acidez del aceite 3M™ LRSM se sumerge en el aceite con las bandas azules a temperatura de operación (160°C a 185°C). El número de bandas que se vuelven amarillas indica el estado de degradación del aceite.

Según se va degradando el aceite, la concentración de ácidos grasos libres aumenta. Esto provoca un cambio de color en las bandas de la tira para el control de acidez del aceite 3M™ LRSM, que pasan de azul a amarillo a partir de un determinado valor de ácidos grasos libres. El volumen del aceite de fritura analizado debe ser de al menos 3 litros.

La tira para el control de acidez del aceite 3M™ LRSM se puede utilizar para analizar todo tipo de grasas (animales, vegetales o mixtas) y en todas las freidoras convencionales. La prueba solo debe realizarse a temperatura de operación (entre 160°C y 185°C). Se recomienda cambiar el aceite cuando se decolore la segunda marca.

Las tiras para el control de acidez del aceite 3M™ LRSM pueden ser utilizadas por usuarios sin formación. Proporcionan resultados inmediatos. La determinación se realiza 30 segundos después de sumergir la tira reactiva en el aceite. La tira reactiva no influye en la calidad del aceite. Las tiras están clasificadas como material en contacto con alimentos.

Instrucciones de uso

1. Abrir el bote y sacar una tira reactiva.
2. Cerrar bien el bote con las tiras reactivas sin usar.
3. Coger la tira reactiva con unas pinzas por el extremo blanco más largo (parte superior, con la línea roja).
4. Sumergir la tira reactiva en el aceite (mínimo 3 litros) de forma que todas las bandas azules queden sumergidas durante 1 – 2 segundos.
5. Sacar la tira reactiva y dejar escurrir el exceso de aceite sobre la freidora (5 segundos).
6. Después de 30 segundos contar el número de bandas que han cambiado completamente (o casi completamente) de azul a amarillo. La lectura es más sencilla si se mira la tira de frente a una fuente de luz.
7. Basándose en el número de bandas que han cambiado de color, continuar usando o desechar el aceite de acuerdo al punto de desecho predeterminado.
8. Desechar la tira después de la prueba.
9. En función del resultado, reutilice el aceite o cámbielo.
10. Deseche todas las tiras reactivas usadas en la basura doméstica después de leer el resultado de la prueba.

Frecuencia de la prueba

Cada freidora debe ser testada a diario. Utilice siempre una tira nueva para cada freidora y sustituya el aceite si ya ha realizado 20 pruebas con el mismo aceite. La velocidad a la que se producen los ácidos grasos libres (F.F.A) depende de muchos factores, entre ellos el tipo y la cantidad de alimentos fritos, el tipo de grasa utilizada, la temperatura de funcionamiento (entre 160°C y 185°C), los cambios climáticos estacionales y el contenido de humedad de los alimentos. La velocidad no será constante de un día para otro si cambia alguno de estos factores.

Almacenamiento y conservación

Los tubos de plástico que se utilizan a diario no es necesario guardarlos en el frigorífico si se mantienen a temperatura ambiente y alejados de zonas con mucha humedad. Guarde todos los demás recipientes de plástico que no estén en uso en el frigorífico o el congelador. El almacenamiento en frío puede provocar una decoloración de leve a intensa de las marcas reactivas de la parte inferior (azul claro con un ligero tinte verdoso, posiblemente amarillo/verde).

Este cambio de color no afecta al rendimiento del producto. Las tiras recuperan su color original a temperatura ambiente.

Deje que la tira reactiva alcance la temperatura ambiente antes de usarla.

Mantenga siempre bien cerrados los envases de plástico con las tiras reactivas después de cada uso.

La vida útil es de 15 meses a partir de la fecha de fabricación. La fecha de caducidad está impresa en el envase de plástico, la caja de cartón y el embalaje de envío. Las tiras para el control de acidez del aceite 3M™ LRSM deben utilizarse antes de la fecha de caducidad.

Nota importante

Las tiras para el control de acidez del aceite 3M™ LRSM solo miden la concentración de ácidos grasos libres (F.F.A.) y no los compuestos polares. Se requiere una correlación para controlar los compuestos polares del aceite con medidores asistidos por PC.

Salud y seguridad

Uso de herramientas y equipos

Siga las instrucciones de uso y seguridad del fabricante de la máquina cuando utilice máquinas.

Productos químicos

Cuando manipule cualquier producto químico, lea las etiquetas de los envases de los fabricantes y las Fichas de Datos de Seguridad (FDS) para obtener información importante sobre salud, seguridad y medio ambiente.

[Siga este enlace para obtener las hojas SDS de los productos 3M](#)

[Siga este enlace para obtener información sobre las sustancias extremadamente preocupantes \(SVHC\) de los productos de la UE](#)

IMPORTANTE

- Cuando utilice cualquier equipo, siga siempre las instrucciones del fabricante para un funcionamiento seguro.
- Este producto es sólo para uso profesional o industrial.

Recursos limitados

Limitación de responsabilidad

Excepto por el recurso limitado indicado anteriormente, y excepto en la medida en que lo prohíba la ley 3M no será responsable de ninguna pérdida o daño que surja de o esté relacionado con el producto 3M, ya sea directo, indirecto, especial, incidental o consecuente (incluyendo, pero sin limitarse a, pérdida de beneficios u oportunidades de negocio), independientemente de la teoría legal o de equidad que se haga valer, incluyendo, pero sin limitarse a, garantía, contrato, negligencia o responsabilidad estricta.

Todas las cuestiones de garantía y responsabilidad relativas a este producto se rigen por los términos y condiciones de la venta, sujetos, en su caso, a la legislación vigente.

3M y Scotch-Brite son marcas comerciales de 3M. Todas las demás marcas comerciales pertenecen a sus respectivos propietarios.

3M España S.L.

Commercial Branding and Transportation
Juan Ignacio Luca de Tena, 19-25
28027 Madrid
España

© 3M 2025. Todos los derechos reservados.