

# 3M

# Monitor de Óleos e Gorduras

Dados Técnicos

Novembro/2013



## DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

O produto consiste em uma tira de papel branca para teste, de medida 0.762cm x 9.525cm com quatro faixas azuis paralelas.

## CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto destina-se a determinar o grau de degradação da gordura utilizada em fritadeiras comerciais, usando como parâmetro a concentração de ácidos graxos livres. Cada faixa azul muda para a cor amarela quando exposta a uma concentração específica de ácidos graxos livres.

O produto é usado mergulhando-se a tira dentro do óleo quente até que todas as quatro faixas estejam submersas. Posteriormente, as tiras são retiradas e o número de faixas que mudaram da cor azul para amarela indicam o grau de quebra da gordura.

A leitura adequada da tira determina o ponto de descarte da gordura baseado na qualidade do alimento. O produto pode ser usado em todos os tipos de gordura: animal, vegetal e

combinação de animal-vegetal. Se o tipo de gordura for mudado, deve-se fazer uma reavaliação do ponto de descarte.

## USOS:

Medição do nível de degradação da gordura em recipientes fundos de fritura (temperatura de operação entre 150 e 180°C).

## APLICAÇÃO:

Além da aplicação manual, o Monitor de Gordura 3M<sup>TM</sup> pode ser utilizado com um pegador.

## INSTRUÇÕES DE USO:

1. Abra o frasco que contém as tiras de provas.  
Retire uma (1) tira de prova do frasco (não toque em nenhuma das bandas azuis).  
Feche o frasco imediatamente em seguida e guarde-o da maneira recomendada.
2. Segure a tira de prova pela ponta branca mais comprida (topo). Recomenda-se o uso de um pegador.
3. Mergulhe a tira de prova na gordura quente (temperatura operacional) de forma que todas as faixas azuis fiquem submersas.  
Mantenha-a submersa durante 5 segundos.  
Retire a tira de prova da gordura, permitindo que o excesso de gordura

# 3M

FOOD SERVICE

3M do Brasil Ltda.  
Via Anhanguera km, 110  
Cx. Postal 123, Campinas – SP  
CEP 13001-970

Serviço de Atendimento ao Cliente

Fone: 08000132333

e-mail: faleconosco@mmm.com

Informações:

Consulte o Serviço Técnico

Fone (0xx19) 3838-7018

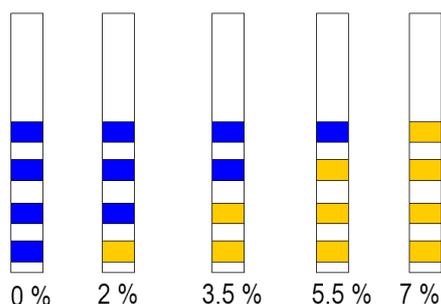
Fax (0xx19) 3838-7889

escorra dentro da fritadeira ou enxugue levemente a tira em uma toalha de papel. Espere de 15 a 30 segundos e leia a tira de prova fazendo a contagem do número de faixas sem nenhuma coloração azul. Uma faixa que contenha placas azuis deve ser considerada como faixa azul. A partir desta contagem, prossiga usando ou descartando a gordura de acordo com as instruções de descarte contidas neste documento ou pelas diretrizes de sua gerência.

4. Descarte as tiras de prova usadas.

### **INSTRUÇÕES PARA DESCARTE DO ÓLEO:**

A mudança de cor indica o grau de quebra da gordura.



- Sugestão de descarte:

- 2% (Uma faixa amarela): A gordura começou a degradar.
- Até 3,5% (Duas faixas amarelas): Utilize para alimentos mais sensíveis (batata, polenta etc). Reserve o óleo com mais de 3,5% para fritura de alimentos mais resistentes (empanados, por exemplo).
- De 3,5% a 5,5% (Duas a três faixas amarelas): Utilize este óleo para alimentos mais resistentes (empanados).
- Acima de 5,5% (Três faixas amarelas): Não utilize para nenhum alimento.

- Quando o óleo/gordura estiver com aparência de condições de descarte, faça o teste com a fita. Use esta contagem como ponto de descarte em futuros ciclos de gordura.

Periodicamente analise a qualidade do alimento no ponto de descarte para assegurar a validade da contagem da tira. Devido a mudança do cardápio, da região ou do produto o ponto de descarte pode variar com o tempo.

### **PRAZO DE VALIDADE:**

O prazo de validade do produto é de 12 meses a partir da data de fabricação do mesmo desde que armazenado de acordo com as recomendações.

A data de validade do Monitor de Óleos e Gorduras está impressa no rótulo.

### **CONDIÇÕES DE ESTOQUE:**

O produto deve ser estocado dentro do frasco fechado sob refrigeração (geladeira ou freezer) e sob proteção contra a luz. O congelamento não danifica o produto.

### **EMBALAGEM:**

Caixa com quatro frascos de plástico contendo, cada um, vinte tiras de monitor de gordura. Acompanha um folheto de instruções.

**3M**

**FOOD SERVICE**  
3M do Brasil Ltda.  
Via Anhanguera km, 110  
Cx. Postal 123, Campinas – SP  
CEP 13001-970

**Serviço de Atendimento ao Cliente**  
**Fone:** 08000132333  
**e-mail:** faleconosco@mmm.com

**Informações:**  
**Consulte o Serviço Técnico**  
Fone (0xx19) 3838-7018  
Fax (0xx19) 3838-7889