

Kit per l'analisi dell'acidità dell'olio extravergine d'oliva



- Rapido
- Preciso
- Pronto all'uso

Kit per l'analisi dell'acidità dell'olio extravergine d'oliva

Qualità e freschezza del vostro olio d'oliva possono ora essere determinate in modo facile, economico ed accurato.

L'acidità (espressa come acido oleico) è il parametro fondamentale per determinare la qualità dell'olio d'oliva, essendo il principale indicatore della sua purezza e freschezza.

La qualità dell'olio d'oliva dipende fortemente dal grado di decomposizione degli acidi grassi presenti nell'olio. Infatti il deterioramento degli acidi grassi legati in acidi grassi liberi determina un aumento dell'acidità dell'olio d'oliva, con conseguente decadimento qualitativo. L'acidità (espressa come acido oleico) è la misura della percentuale di acidi grassi liberi presenti nell'olio ed è direttamente legata alla sua purezza.

La qualità dell'olio d'oliva può essere influenzata da molteplici fattori, come per esempio il processo di maturazione, condizioni ambientali sfavorevoli, un errato trattamento ed ammaccature delle olive durante la raccolta. Inoltre una conservazione impropria o per periodi troppo lunghi delle olive prima della spremitura può causare l'irrancidimento dell'olio. Un controllo regolare dell'acidità garantisce i più alti livelli di qualità e freschezza.

Normalmente la misura dell'acidità è un procedimento da eseguire in laboratorio, utilizzando diversi reagenti.

HANNA instruments[®] vi offre oggi un modo semplice ed immediato di controllare l'acidità con un test kit di facile utilizzo, in grado di fornirvi risultati veloci ed accurati.

È stato dimostrato che la qualità dell'olio d'oliva ne influenza direttamente gli effetti benefici sulla salute. L'olio extra vergine d'oliva contiene maggiori quantità di antiossidanti, in particolare fenoli e vitamina E, perchè subisce minori lavorazioni. Gli antiossidanti possono aiutare a prevenire l'ossidazione dei tessuti causata dai radicali liberi. È stato inoltre dimostrato che l'ossidazione del colesterolo LDL (cattivo) è associata all'indurimento delle arterie e può quindi determinare l'insorgere di malattie cardiocircolatorie.

Con il test kit HI 3897 è possibile analizzare l'olio d'oliva in modo semplice ed accurato durante le varie fasi di lavorazione e conservazione per mantenere un livello di qualità sempre elevato.

Specifiche del test kit HI 3897

Scala	da 0 a 1% di acidità
Incremento minimo	0.01 ml = 0.01%
Metodo di analisi	titolazione
Dimensioni campione	4.6 ml (o 4.0 g)
Numero di test	6
Dimensioni della valigetta	112 x 390 x 318 mm
Peso del kit completo	3 kg





Significato ed uso

L'acidità viene espressa come percentuale di acido oleico. Il grado di acidità è il parametro correlato alla freschezza dell'olio: un alto valore indica un iniziato processo di rancimento, abbinato al decadimento qualitativo dell'olio di oliva. Secondo la direttiva CEE 2568/91, un olio si definisce extra vergine quando l'acidità è inferiore a 1%. L'acidità espressa in % di acido oleico è utilizzata per discriminare l'olio extra vergine di oliva dagli altri oli di oliva: un basso valore di acidità definisce un processo estrattivo effettuato subito dopo la raccolta e con metodi naturali e poco aggressivi

Procedimento dell'analisi



- Preparazione della base per la titolazione.



- Prelievo del campione di olio da titolare.



- Inserimento del campione nella base per la titolazione.



- Prelievo della soluzione titolante.



- Titolazione in corso...



- Viraggio dell'olio.



- Lettura IMMEDIATA dell'acidità.

HI 180 è un agitatore magnetico compatto e leggero, con controllo elettronico della velocità. Inoltre l'esclusivo sistema Speedsafe™ di HANNA instruments garantisce che non venga mai superata la velocità massima.

Specifiche dell'agitatore magnetico HI 180

Capacità massima	1 litro (0,26 g)
Velocità	min. 100 rpm; max 1000 rpm
Categoria di installazione	II
Rivestimento	plastica ABS
Condizioni d'uso	da 0 a 50°C; U.R. max 95%
Dimensioni	dia 137 mm x h 51 mm
Peso	640 g



HANNA Nord Est S.r.l.

PADOVA

(Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige, Emilia Romagna escluse Parma e Piacenza, Sicilia)

Viale delle Industrie, 12/A · 35010 Ronchi di Villafranca (PD) ·
Tel. 049 9073311 · Fax 049 9070488

MILANO

(Valle D'Aosta, Lombardia, Piemonte, Parma, Piacenza)

Via Monte Spluga, 31 · 20021 Baranzate (MI)
Tel. 02 45103537 · Fax 02 45109989

HANNA Adriatica S.r.l.

LUCCA

(Toscana, Umbria, Liguria, Sardegna)

Via per Corte Capecchi, 103 · 55100 Lucca (LU)
Tel. 0583 462122 · Fax 0583 471082

ASCOLI PICENO

(Marche, Abruzzo, Molise, Puglia)

Via Dell'Airone, 27 · 63039 San Benedetto del Tronto (AP)
Tel. 0735 753232 · Fax 0735 657584

LATINA

(Lazio)

Strada Maremmana, 25/Trav.II Sx · 04016 Sabaudia (LT)
Tel. 0773 562014 · Fax 0773 562085

SALERNO

(Campania, Basilicata, Calabria)

S.S. 18 (Km 82,700) · 84025 Santa Cecilia di Eboli (SA)
Tel. 0828 601643 · Fax 0828 601658

Kit per l'analisi dell'acidità dell'olio extravergine d'oliva

Informazioni per l'ordine

Il kit **HI 3897** è fornito in valigetta rigida completo di agitatore magnetico HI 180, un flacone di titolante (HI 3897-0) da 230 ml, 6 flaconi di solvente organico da 40 ml con ancoretta magnetica inclusa, una siringa graduata da 5 ml ed una siringa graduata da 1 ml completa di puntale.

Accessori

- HI 3897-010Kit di analisi per 10 test
- HI 740053 ...bottiglia in vetro graduata da 100 ml (10 pz)
- HI C215-00300siringa graduata da 5 ml
- HI 740143siringa graduata da 1 ml (6 pz)
- HI 740144puntale per siringa graduata da 1 ml (6 pz)
- HI 180MD ..agitatore magnetico con tecnologia "Speedsafe"
- HI 731319ancoretta magnetica

www.hanna.it

HANNA[®]
instruments