

HI 83730

Perossidi nell'Olio



HI 83730

Perossidi nell'Olio

Il numero di perossidi è il parametro correlato alla freschezza dell'olio: un alto valore indica un iniziato processo di rancidimento, abbinato al decadimento qualitativo dell'olio di oliva. La Comunità Europea, per salvaguardare l'alto valore merceologico di questo prodotto, ha promulgato il regolamento 2568/91 (e successive modificazioni) in cui fissa dei parametri rigorosi per la classificazione di tale prodotto. Fare un olio di oliva di qualità non è una cosa semplice, e richiede un accurato controllo delle materie prime e delle condizioni di lavorazione delle stesse.

La padronanza delle tecniche produttive non basta, in quanto fattori come il grado di maturazione delle olive, i tempi intercorrenti tra raccolta e lavorazione, i sistemi di stoccaggio delle olive e degli olii e il confezionamento sono tutti fattori che concorrono ad influenzare le caratteristiche del prodotto finale.

Parametri Chimici

Tempo di giacenza delle olive dalla raccolta alla frangitura	entro 48 ore	tra 2 e 4 gg	oltre 4 gg
acidità libera (% acido oleico)	0.3	0.4	0.5
Numero di perossidi (meq O ₂ /Kg)	7.5	8.5	9.5

Vi sono 2 parametri principali per valutare, dal punto di vista chimico-fisico, la bontà di un olio d'oliva: l'acidità percentuale (misurata dal kit HI 3897) e il contenuto di perossidi.

Il contenuto di perossidi, prodotti di reazione tra i grassi naturalmente presenti nell'olio e l'ossigeno, ne

definisce il suo stato di ossidazione primaria, ed è quindi misura della sua tendenza all'irrancidimento.

Principali cause dell'irrancidimento di un olio di oliva sono l'esposizione prolungata all'aria, unita a temperature elevate e all'azione diretta della luce solare, diretta conseguenza di tecniche di lavorazione inadeguate.

HANNA instruments, che già produce il test kit per l'acidità dell'olio d'oliva **HI 3897**, presenta adesso uno strumento avanzato per l'analisi dei perossidi: il fotometro portatile **HI 83730**. Questo strumento, in accordo con il regolamento CE n. 2568/91, All. III, permette un'analisi rapida e certa del contenuto di perossidi dell'olio esaminato.

I concetti che hanno portato **HANNA instruments** a sviluppare questo strumento mettono al sicuro l'utilizzatore da ogni errore di origine umana riducendolo al minimo grazie al predosaggio dei reagenti e alla procedura di analisi.



INFORMAZIONI PER L'ORDINE

HI 83730 è fornito completo di valigetta, adattatore 12 Vdc, 4 batterie 1.5V, forbice, panno per pulizia, siringa, reagenti (11 test), manuale.

Azzeramento Strumento



Aggiungere 1 ml di olio alla fiala, agitare e azzerare lo strumento.

Preparazione Campione



Aggiungere 1 bustina di reagente, miscelare e attendere 5 min.

Lettura



Premere in tasto READ ed eseguire la lettura.

Training & Dimostrazioni

Per gli operatori che desiderano conoscere meglio la metodica delle analisi, **HANNA** instruments® offre dimostrazioni gratuite eseguite da personale tecnico specializzato. Contattate il vostro rivenditore o la filiale **HANNA** instruments® della vostra zona per maggiori informazioni.



HI 83730	Caratteristiche
Scala	da 0,0 a 25,0 meq O ₂ / Kg
Risoluzione	0,5 meq O ₂ / Kg
Sorgente	Lampada a Tungsteno con filtro ad interferenza a 466 nm
Accuratezza	± 0,5 meq O ₂ / Kg
Metodo	adattamento del metodo CE n. 2568/91
Condizioni d'uso	da 0 a 50°C; U.R. fino a 95%
Alimentazione	4 X 1.5V AA batteria alcalina o adattatore
Dimensioni / Peso	224x87x77mm / 512g

Cod.	Accessori	Formato
HI 710006	Adattatore 230 Vac/12 Vdc	1 pz.
HI 731318	Panni per pulizia	4 pz.
HI 740027P	Batterie tipo AA 1.5V	10 pz.
HI 740142P	Siringa graduata da 1 ml	10 pz.
HI 740216	Portaprovetta	1 pz.
HI93703-50	Soluzione per pulizia	230 ml
HI 83730-20	Kit reagenti analisi perossidi nell'olio	21 test

**Il nostro personale tecnico è a vostra disposizione
per dimostrazioni e training. Contattateci**

Assistenza HANNA instruments® Italia

Nel caso lo strumento necessiti di assistenza tecnica, **HANNA** è in grado di fornirvi un supporto qualificato, presso tutte le proprie Filiali Commerciali e Centri di Assistenza presenti sul territorio nazionale. Inoltre, **HANNA** offre un servizio telefonico gratuito di assistenza tecnica su tutto il territorio nazionale, chiamando il **numero verde: 800 - 276868**.

Attivo nei seguenti orari:

dal lunedì al venerdì: ore 8.30-12.30 / ore 14.00- 18.00



HANNA assicura l'assistenza tecnica ed il rispetto dei termini di garanzia esclusivamente sui prodotti distribuiti direttamente o tramite i propri rivenditori nazionali, riportanti il marchio identificativo dell'Assistenza **HANNA**, con i numeri telefonici delle filiali.

**Le nostre filiali sono disponibili per
corsi di formazione gratuiti
Contattateci**

www.hanna.it

HANNA esegue interventi di assistenza tecnica su tutto il territorio nazionale.

HANNA Nord Est S.r.l.

FILIALE DI PADOVA (Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige, Emilia Romagna)

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

FILIALE DI MILANO (Valle D'Aosta, Lombardia, Piemonte, Parma, Piacenza)

Via Privata Alzaia Trieste, 3 · 20090 Cesano Boscone (MI) · Tel. 02 45103537 · Fax 02 45109989

HANNA Adriatica S.r.l.

FILIALE DI LUCCA (Toscana, Umbria, Liguria)

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

FILIALE DI ASCOLI PICENO (Marche, Abruzzo, Molise, Puglia)

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

FILIALE DI LATINA (Lazio)

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

FILIALE DI SALERNO (Campania, Basilicata, Calabria)

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

HANNA Centro Sud S.r.l.

FILIALE DI PALERMO (Sicilia)

Via B. Mattarella, 58 · 90011 Bagheria (PA) · Tel. 091 906645 · Fax 091 909249

FILIALE DI CAGLIARI (Sardegna)

Via Parigi, 2 · 09032 Assemini (CA) · Tel. 070 947362 · Fax 070 9459038