



ALIEJAUS KOKYBĖS TESTAI

Ar žinote, kada kepimo aliejus tampa nebetinkamas naudoti?

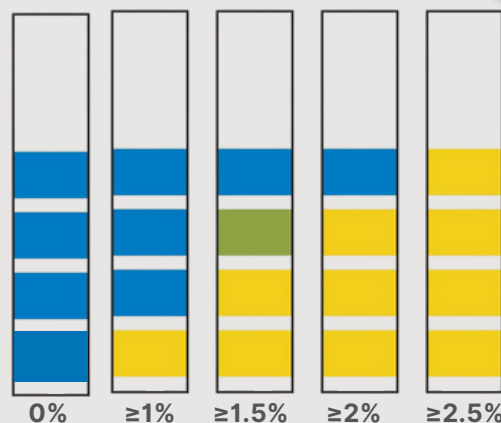
Maitinimo įstaigose, kepant bulvytes ir kitus skanius patiekalus, aliejus dažnai naudojamas pakartotinai. Ilgainiui jame kaupiasi kenksmingi junginiai, galintys paveikti tiek maisto skonį, tiek sveikatą. Laiku atliekami aliejaus kokybės testai padeda to išvengti.

Aliejaus kokybės testai – paprastas ir greitas būdas patikrinti aliejaus būklę. Tereikia įmerkti juostelę į aliejų ir po 30 sekundžių įvertinti rezultatą, ar jau metas keisti aliejų. Taip užtikrinsite aukštą maisto kokybę ir išvengsite nemalonumų VMVT patikrinimų metu.

- Akimirksniu gaunami rezultatai
- Paprastas naudojimas
- Neužteršia riebalų
- Patikima aliejaus kontrolė



3M



HN 15:2021

nurodo, kad laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neturi viršyti 2,2 proc. Kai laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija pasiekia 2,2 proc., riebalai turi būti pakeisti.