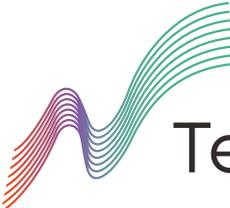




CDROxiTester

Analizador
para azeitona,
pasta, azeite
e óleos vegetais

 **Tecnilab AV**

OxiTester Análise de azeite e pasta de azeite em 1 a 6 minutos

Equipamento que permite efetuar as análises de azeite e azeitona com segurança, precisão, reprodutibilidade, facilidade de utilização.

O OxiTester é um sistema de análise rápido, simples e preciso destinado à realização de controlo da qualidade do azeite em todas as suas etapas do processo de produção.

Pode ser utilizado para testar rapidamente o azeite, por operadores que não tenham experiência em testes químicos, não necessitando de um laboratório dedicado.

É possível padronizar o sistema usando amostras com valores conhecidos.

O sistema OxiTester permite determinar rapidamente e com extrema precisão a acidez, peróxidos, polifenóis/índice de estabilidade e K270 na pasta e em azeite durante o processo de fabrico tal como em azeitonas usando para tal um acessório (Food Press).

É fornecido pré-calibrado e pronto a usar.

É possível analisar 16 amostras ao mesmo tempo.

O inovador método analítico do OxiTester, que atua sobre micro-quantidades de amostra, permite efetuar determinações de:



FA – Free Fatty Acids

Reação colorimétrica a 630 nm.

Tempo de teste: um teste/1 minuto.

O teste é particularmente importante durante a refinação das gorduras e óleos para a avaliação do ciclo do processo e para a definição das categorias do produto.

Indicador fundamental da qualidade do produto e é usado para definir sua classificação de acordo com as regulamentações europeias.



OSI - Polifenóis

A capacidade anti-oxidante dos Polifenóis tem um papel extremamente importante na estabilidade do azeite, atendendo que há uma correlação entre a quantidade dos Polifenóis Totais e a resistência à oxidação ao longo do tempo. A quantidade de Polifenóis diminui durante a extração do óleo, podendo deste modo o teste, ser utilizado para otimizar o processo. O índice de estabilidade é diretamente proporcional à capacidade antioxidante (Polifenóis).

Método de referência COI/T.20/Doc. 29:2009

PV - Peróxido

Reação colorimétrica a 505 nm.

Tempo de teste: 4 minutos.

Não é necessária qualquer preparação da amostra.

Método de acordo com método AOCS.

Método simples: reagentes de baixa toxicidade; fornecidos em cuvetes descartáveis.

Adequado também para testar amostras com substâncias gordas com processo de extração difícil.

Custo efetivo do sistema: retorno rápido do investimento.

A quantidade de Peróxidos indica o grau da oxidação primário e deste modo a probabilidade de se tornar um produto rançoso.

Um menor número de Peróxidos indica a boa qualidade do azeite e um bom grau de conservação.

Os ácidos gordos livres insaturados reagem com o oxigénio e formam Peróxidos, que determina uma série de reações em cadeia que geram a produção de substâncias voláteis com cheiro. Estas reações são aceleradas pela temperatura elevada e pela exposição à luz e ao oxigénio.



K270

Tempo de teste: Imediato.

No sentido de fornecer informação útil sobre a qualidade das azeitonas e do seu grau de Oxidação. Este teste K270, permite identificar a presença de óleos retificados adicionados ao azeite virgem, aproveitando o facto que os óleos extraídos mecanicamente não contêm segunda ou terceira ligações conjugadas, que tipicamente se formam durante a retificação.

Métodos de Análise:

O sistema é fornecido calibrado.

O controlo das células de leitura realiza-se sempre que se liga o equipamento e as curvas de calibração estão pré-instaladas.

Pode efetuar-se uma calibração personalizada de um modo simples e rápido.



Características principais:



CDROxiTester



CDROxiTester Jr



CDROxiTester Jr Portátil

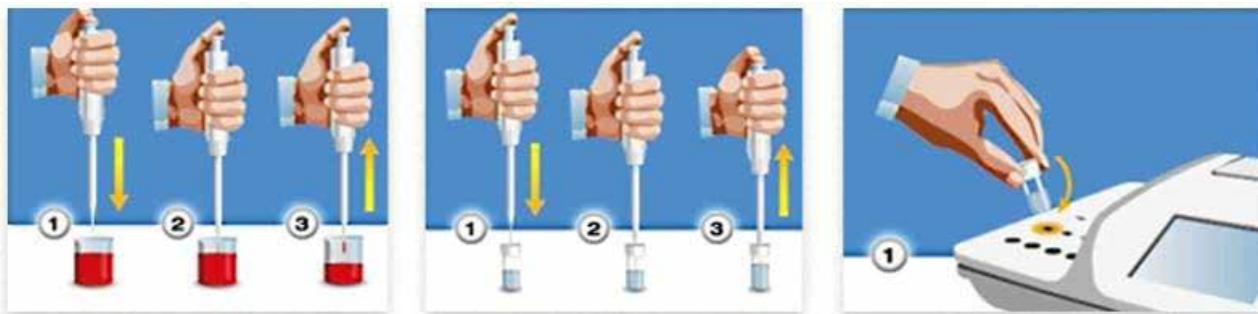
Análises		
FFA, Valor Peróxido, Polifenóis, Índice Estabilidade, K270	FFA, Valor Peróxido, Polifenóis (opcional), Índice estabilidade (opcional)	
Display		
5,7"	4,3"	
Resultados		
Memória interna para milhares de resultados		
Módulo Fotométrico		
6 comprimentos de onda diferentes em 4 células leitura	3 comprimentos de onda diferentes em 4 células leitura	
Módulo Incubação		
Bloco termostático 37°C, com 16 posições.	Bloco termostático 37°C, com 3 posições.	
Amostras / Simultâneas		
16	3	
Impressora		
Incluída	Não	Impressora Bluetooth

Sistema de Extração

O sistema de extração é constituído por uma prensa, dois recipientes e uma série de acessórios opcionais (pipetas, cuvetes para centrifuga, espátulas, etc.) e uma centrifuga para purificar o produto extraído.

O sistema pode ser usado com uma grande variedade de matrizes de alimentos: azeitonas frescas para testes em pequenas quantidades de óleo e todos os tipos de frutos secos, para extrair óleos de nozes, amendoins, amêndoas, castanha do Brasil. Também é possível extrair óleos de sementes de girassol sem necessidade de remoção da casca. O sistema pode igualmente ser usado para prensar frutas e vegetais para obter amostras líquidas para teste.

O sistema foi desenhado para obter pequenas amostras que são, no entanto suficientes para serem testadas com instrumentação CDR.



Gama de testes

Testes	Intervalo Medição	Resolução	Repetibilidade
Ácidos Gordos Livres (FFA)	0,03 - 1,1 % ácido oleico	0,01 % ácido oleico	0,02 % ácido oleico
	1 - 3,5 % ácido oleico	0,01 % ácido oleico	0,1 % ácido oleico
	1 - 14 % ácido oleico	0,01 % ácido oleico	0,5 % ácido oleico
Valor de peróxidos (PV) em azeite e óleos vegetais	0,3 - 50 meqO2/Kg	0,01 meqO2/Kg	0,3 meqO2/Kg
Valor de peróxidos (PV) em óleos essenciais	0,01 - 5,5 meqO2/Kg	0,01 meqO2/Kg	0,1 meqO2/Kg
Polifenóis Atividade Antioxidante Índice estabilidade azeite	10 - 900 mg/Kg ácido gálico	1 mg/Kg tirosol 0,1h	10 mg/Kg tirosol 0,3h
K270	0,020 - 1,570	0,001	0,01
Açúcar	0,5 - 50,0 mg/L	0,1 mg/L	0,1 mg/L

Sede

Rua Gregório Lopes LT 1512 B,
1449 - 041 Lisboa, Portugal
Tel.: 21 722 08 70
geral@tecnilab.pt

Filial

Travessa Monte da Bela, 48
4445 - 294 Ermesinde Portugal
Tel.: 22 906 92 50
porto@tecnilab.pt