

إختبار زيوت القلي Fritest



يسمح فاحص الزيت بتحديد حالة زيت
القلي .

Le FRITEST permet de déterminer
l'état de dégradation d'une huile de
friture .

يعتبر وسيلة عملية وسريعة لأخذ عينة
زيت القلي دون انتظارها لتبرد .

C'est un moyen pratique et rapide
pour effectuer le prélèvement de l'huile
de la friteuse sans même attendre son
refroidissement .



يسمح استعمال الكواشف الموجودة في
الحقيبة بالتقييم النوعي باستقطاب
مركبات ناتجة عن التأكسد (أصناف
كيميائية جديدة) تستطيع جعل الزيت غير
صالحة للاستهلاك .

L'emploi des réactifs contenus dans le
kit permet d'évaluer qualitativement la
présence de composés polaires
d'oxydation (ECN: Espèces Chimiques
Nouvelles) pouvant rendre l'huile
impropre à la consommation .



Mode opératoire كيفية الإسعمال



1 تقطع عينة الزيت المراد مراقبتها بواسطة ملعقة الاقتطاع.

Prélever de l'huile à contrôler à l'aide de la cuillère de prélèvement .

2 تسكب كمية الزيت في أنبوب الاختبار.

Verser cette quantité d'huile dans le tube à essai.



3 تأخذ كمية الكاشف حتى مصدم الحقنة.

Prélever la quantité du réactif jusqu'à la butée de la seringue .



4 يسكب الكاشف في أنبوب الاختبار الذي يحتوي على الزيت ، يغلق بواسطة سدادة .

بعدها يرج أنبوب الاختبار ويترك لمدة حوالي دقيقة واحدة.

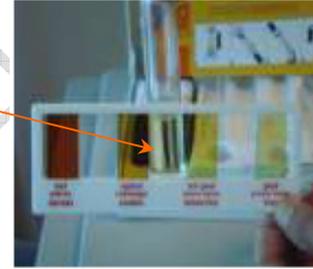
Verser le réactif dans le tube à essai contenant l'huile, le fermer avec le bouchon. Ensuite agiter le tube et laisser reposer 1 minute environ .

5 يقارن اللون المتحصل عليه مع صفيحة سلم الألوان لتحديد نوعية الزيت.
Comparer la couleur obtenue, avec la plaquette de l'échelle des couleurs,
pour évaluer la qualité de l'huile.

أ - إذا أعطى التفاعل بين الزيت والكاشف
لون صافي إلى الأصفر ، الزيت جيدة
a- Si la réaction entre l'huile et le réactif
donne une coloration limpide à jaunâtre,
l'huile est bonne



ب - إذا كان اللون المتحصل عليه ما بين
الأصفر والبرتقالي ، تعتبر الزيت جيدة
ويمكن إعادة استعمالها
b- Si la coloration obtenue est entre le
jaune et l'orange, l'huile est encore bonne
et peut être encore utilisée



ج - إذا أعطى التفاعل لونا أسمرًا ، تصبح
الزيت غير صالحة للاستهلاك .
c- Si la réaction donne une coloration
brunâtre, l'huile est déclarée impropre à la
consommation

