

OXITEST

Reactor de Estabilidad Oxidativa

Reactor innovador para la determinación de la estabilidad oxidativa de grasas en toda la muestra según el procedimiento oficial **AOCS Cd-12c-16**.



Estabilidad oxidativa de grasas y aceites para laboratorios de I+D y control de calidad

El reactor OXITEST acelera el proceso de oxidación de lípidos que en condiciones normales puede llevar semanas o meses y produce resultados rápidos, precisos y fiables para las industrias de alimentos y piensos, cosmética, farmacéutica y petroquímica.

OXITEST es capaz de aportar información de alto valor añadido a los laboratorios de control de calidad y de investigación y desarrollo para:

- Control de calidad de materias primas e ingredientes
- Efecto de las condiciones de transporte sobre materias primas y productos acabados
- Estudios sobre el período de almacenamiento
- Desarrollo de nuevos productos
- Optimización de fórmulas
- Test sobre el impacto de la oxidación en los ingredientes
- Optimización de procesos
- Estudio de envases y comparación entre envases alternativos



Resultados representativos de toda la muestra

El reactor OXITEST somete la muestra a un ambiente de estrés oxidativo para evaluar, en un período corto de tiempo, la resistencia a la oxidación de grasas y aceites. Las condiciones de trabajo más comunes son:

- Sobrepresión establecida de oxígeno puro (6 bar, grado 5.0)
- Temperatura alta constante, 90 °C

Con el **método OXITEST (AOCS Cd12c-16)**, la prueba de estabilidad se realiza directamente sobre la muestra, ya sea sólida, líquido o pastoso.

La principal ventaja del método OXITEST **asegura resultados representativos sin extracción previa de las grasas de la muestra.**

Otros componentes de la muestra, como oxidantes químicos o metales, pueden favorecer la oxidación, por ello, **el uso del extracto graso no es un factor adecuado para predecir la estabilidad.**



El Período de Inducción IP

Los resultados de OXITEST se expresan a través del **período de inducción IP**.

El IP es el tiempo que tarda la muestra en comenzar a oxidarse, lo que corresponde a un nivel detectable de rancidez o un cambio repentino en la velocidad de oxidación.

Cuanto más largo sea el período de inducción, mayor será la estabilidad oxidativa a lo largo del tiempo.



OXISoft™, software potente e intuitivo

El OXITEST se controla completamente a través del PC gracias al software intuitivo OXISoft™ que es capaz de controlar hasta 4 OXITEST de forma simultánea e independiente.

OXISoft™ es fácil de usar, con un vistazo se pueden controlar los parámetros del análisis, las condiciones del instrumento y los resultados.

El software viene con soporte en varios idiomas y una biblioteca de métodos preinstalada que cubre una amplia gama de tipos de muestras, ¡puede usar, editar y crear sus propios métodos!

Gestión de los datos, creación de informes y archivo de datos para las siguientes formas de análisis:

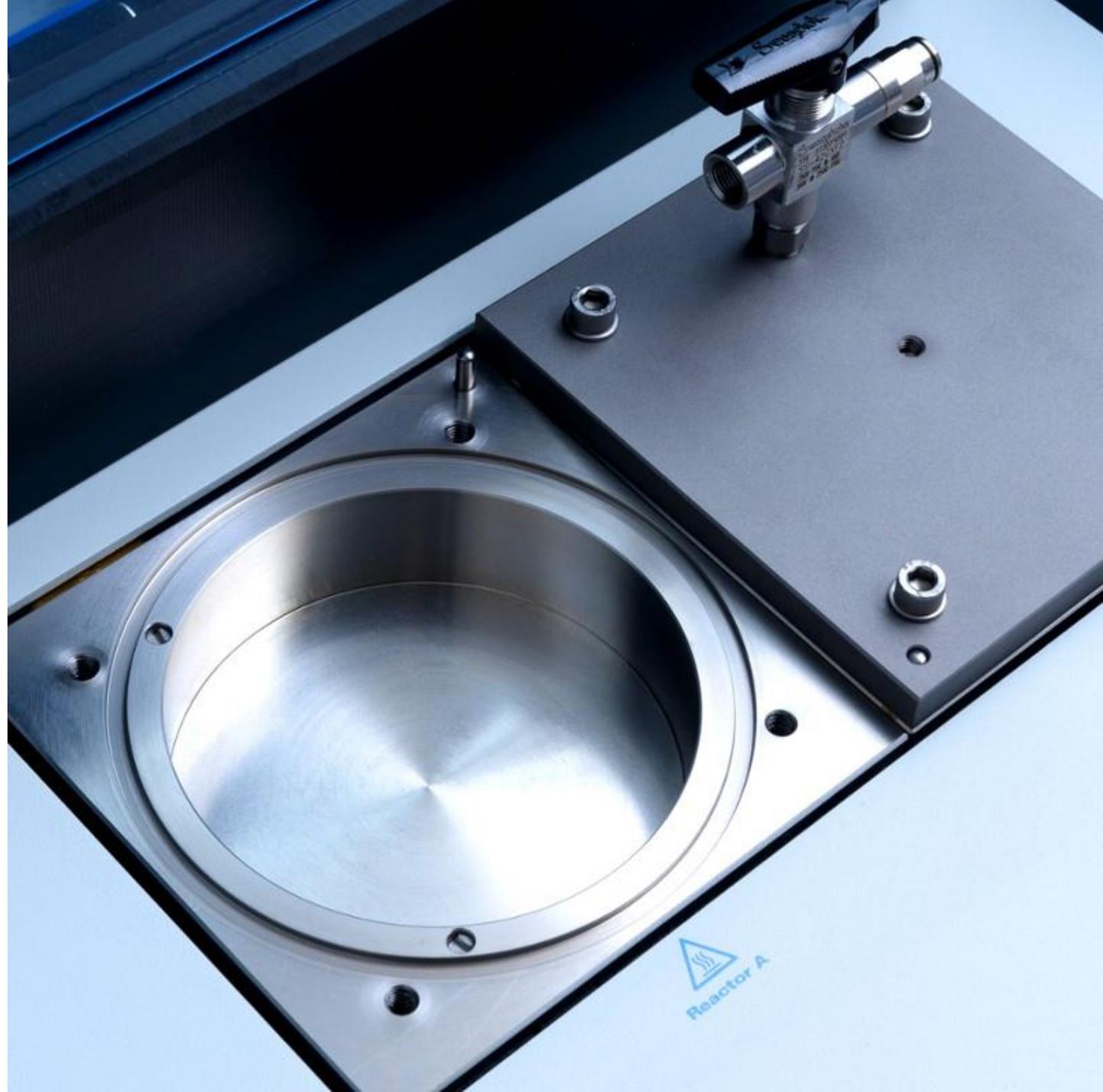
- Prueba de repetibilidad
- Prueba de frescura
- Comparación de diferentes fórmulas
- Comparación de envases
- IP durante el envejecimiento
- Estimación de la vida útil



Las piezas de titanio garantizan la máxima resistencia

Las cámaras de oxidación, porta muestras y tapas están fabricados en **titanio**, un material de calidad superior que garantiza:

- Alta resistencia
- Excelente compatibilidad química;
- Fácil limpieza
- Ahorro de costes, ya que no se requieren consumibles



Especificaciones Técnicas

CÁMARAS DE OXIDACIÓN	2
-----------------------------	---

RANGO DE PRESIÓN	0 - 8 bar
-------------------------	-----------

DESVIACIÓN MÁXIMA DE LA TEMPERATURA ESTABLECIDA	$\leq 0.5 \text{ }^{\circ}\text{C}$
--	-------------------------------------

INTERFAZ	USB
-----------------	-----

POTENCIA	900 W
-----------------	-------

PESO	16.5 Kg
-------------	---------

SOBREPRESIÓN	válvula de seguridad
---------------------	----------------------

CAPACIDAD DE LA CÁMARA	hasta 100 ml cada una
-------------------------------	-----------------------

RANGO DE TEMPERATURA	de ambiente a 120 °C
-----------------------------	----------------------

REPRODUCIBILIDAD DE LA TEMPERATURA ESTABLECIDA	$\leq \pm 0.2 \text{ }^{\circ}\text{C}$
---	---

CONECTIVIDAD	Cloud vía LAN o Wi-Fi
---------------------	-----------------------

ALIMENTACIÓN	230 V / 50-60 Hz - 115 V / 60 Hz
---------------------	----------------------------------

DIMENSIONES (AXAXP):	365x190x485 mm
-----------------------------	----------------

TEMPERATURA FUERA DE RANGO	señal visual
-----------------------------------	--------------

Áreas de aplicación

% TOTAL DE GRASAS	% TOTAL DE ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS	CANTIDAD DE MUESTRA	EJEMPLOS
2 - 4	2 - 4	30 – 40 g	Alimentos para animales, cremas faciales, pastas, bebidas saborizadas...
< 10	< 10	30 – 40 g	Sustitutos del pan, tortas, bechamel...
13 - 30	< 20	30 g	Aliño de ensalada, crema facial, crema de chocolate y nueces, galletas...
10 – 30	20 - 30	20 g	Salchichas, alimentos para mascotas...
40 – 100	< 30	20 g	Embutidos, fideos...
40 - 100	30 - 100	5 – 10 g	Aceites, patatas fritas, frutos secos, salsa para pasta, mayonesa, vinagre, cera fría, jamón, queso, granos...