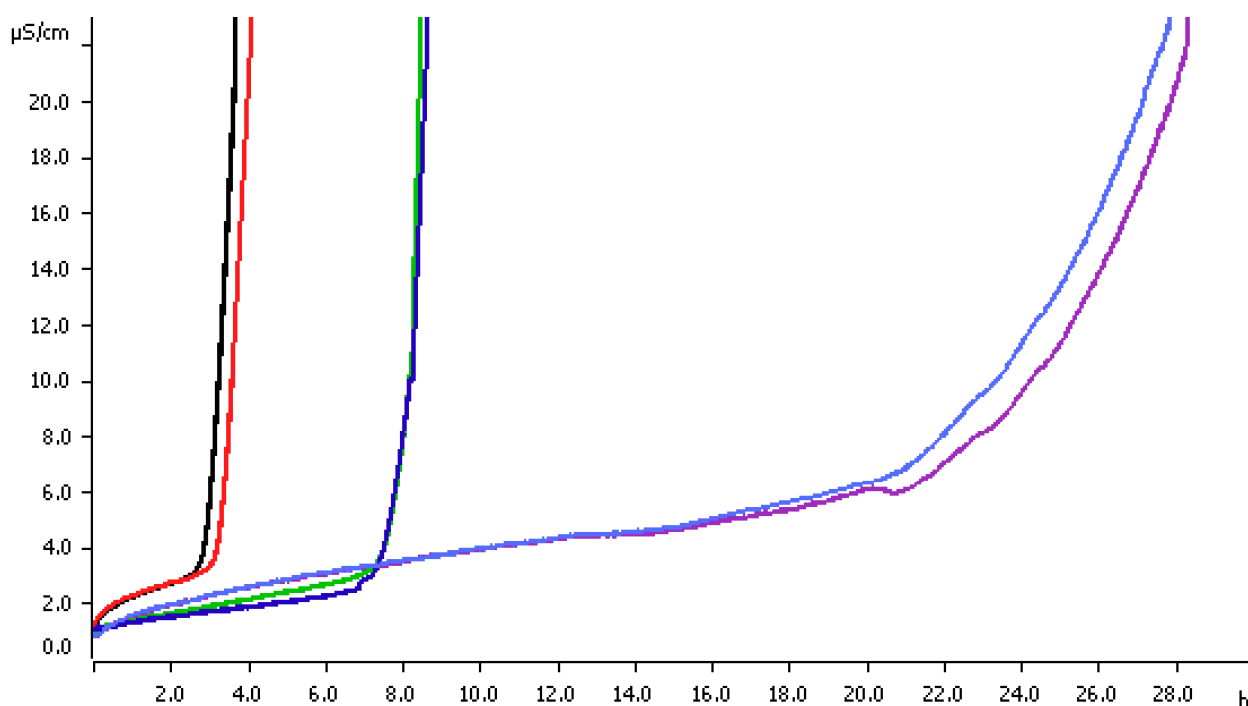


Окислительная стабильность различных твердых продуктов



Прибор 892 Professional Rancimat был использован для определения окислительной стабильности жиров содержащихся в твердых, не плавящихся продуктах таких, как: арахис, миндаль, картофельные чипсы, печенье, картофель-фри. Измельченные образцы анализировались напрямую, без экстракции жира.

Результаты

Образец	Температура	Индукционный период
Арахис	120 °C	3,1 ч
Миндаль	120 °C	7,6 ч
Картофельные чипсы	120 °C	28,5 ч
Сдобное масло	120 °C	20,6 ч
Картофель-фри	120 °C	6,0 ч

Описание метода

Образцы

Различные типы твердых жиросодержащих продуктов.

Пробоподготовка

Образцы разламывались на маленькие кусочки. Использовались только образцы в виде порошка.

Картофель-фри размельчался с помощью ножа.

Прибор

892 Professional Rancimat



Параметры

Температура	120 °C
Поток воздуха	20 л/ч
Измерение	Индукционный период
Разрешение измерения	1.0
Стоп условие	Конечная точка
Количество образца	1,5 г
Измерительный раствор	60 мл деионизованной воды