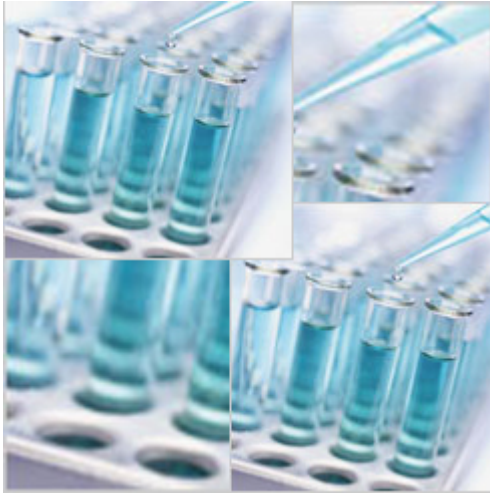


## ¿Qué se puede medir?



Los componentes importantes de la grasa que se pueden usar internacionalmente para evaluar la calidad de la grasa.

**A partir de los diferentes componentes de la grasa (triglicéridos, polímeros, aldehídos, cetonas, monoglicéridos, diglicéridos), los ácidos grasos libres (FFA) y TPM se utilizan principalmente para determinar la calidad.**

=> **FFA** (Ácidos grasos libres) y

=> **TPM** (Materiales polares totales)

**Info:** El valor TPM es más adecuado para usarse como patrón variable que el parámetro FFA porque la proporción de estos ácidos grasos libres se modifica durante los procesos de fritura.

### **FFA (Ácidos grasos libres):**

Los ácidos grasos libres son una **medida del cambio en una grasa** a temperatura ambiente y son adecuados como parámetro para determinar la edad de la **grasa sin utilizar**.

### **TPM (Materiales polares totales):**

El valor TPM es un término general para la **proporción de ácidos grasos libres**, monoglicéridos y diglicéridos así como un **gran número de otros productos de oxidación**. Como la proporción de estos ácidos grasos libres se modifica durante los procesos de fritura, es más adecuado el valor TPM para usarlo como patrón variable que el parámetro FFA. Se puede establecer un **rango de fritura óptimo** usando la medida de las TPM.

**URL del envío:** <http://academiatesto.com.ar/cms/que-se-puede-medir-12>