

# Resumen

Ahora ha llegado al final del segundo capítulo de la medición de aceite de cocinar.

Después de trabajar en el capítulo diseño y funcionamiento, se habrá familiarizado con dos parámetros de medición y con métodos de medición diferentes.

## Dos parámetros a medir FFA + TPM:

### **AGL (ácidos grasos libres)**

Los ácidos grasos libres son una medida del cambio en una grasa a temperatura ambiente

Parámetro para determinar la edad de una grasa sin utilizar.

### **MPT (Materiales polares totales)**

En la grasa se producen diversas sustancias de degradación como resultado de diferentes reacciones.

Se denominan como TPM.

### **Los TPM tienen efecto sobre**

- la consistencia,
- el sabor y
- el aspecto de la grasa,
- pero, también, sobre su calidad para freír

## Diferentes métodos de medición:

- Cromatografía en columna
- Medición de los materiales polares por adsorción
- Medición capacitiva
- La medición de los materiales polares se realiza basándose en la capacidad de carga de un condensador
- Varillas de ensayo para medir los ácidos grasos libres
- Medición de los ácidos grasos libres en una grasa que aún no se ha calentado.  
La varilla de ensayo cambia de color con el contenido de ácidos grasos libres

## Diseño y funcionamiento del testo 265/testo 270:

- Instrumento de medición para comprobar rápidamente la descomposición de las grasas de cocinar
- El medidor de aceite de cocinar testo 265 / 270 usa el principio de medición capacitiva.
- Se utiliza un condensador de placas

- Se usa un material cerámico como material portador.
- Un sensor de temperatura está situado en la parte trasera de la placa cerámica.
- Muestra el valor TPM en % y la temperatura

[Mapa del sitio](#)

© Copyright 2018 - Testo Argentina SA

[Información legal](#)

---

URL del envío:<http://academiatesto.com.ar/cms/resumen-1>