

Photomètre indice de peroxydes pour huile d'olive

simple, précise et rapide

HI 83730

Ce photomètre portable a été spécialement conçu pour déterminer l'indice de peroxydes avec fiabilité et simplicité.

Les points forts

- Analyse simple à réaliser
- Présentation en mallette, prêt à l'emploi avec tous les accessoires et réactifs nécessaires à la mesure
- Rapport qualité/prix compétitif

Selon la directive européenne CE 2568/91, une huile d'olive bénéficie de l'appellation vierge extra, lorsque son indice de peroxydes est inférieur ou égal à 20 mEq O₂/kg.

L'indice de peroxydes est analysé pour évaluer l'état de conservation d'une huile au cours du stockage. Effectivement, les corps gras peuvent s'oxyder en présence d'oxygène et d'autres facteurs néfastes (UV, eau...). Cette oxydation représente la principale altération des matières grasses insaturées, aboutissant à leur rancissement oxydatif. Le rancissement oxydatif des huiles limite leur durée de conservation et les rend inaptés à la consommation alimentaire. Cette oxydation appelée autooxydation ou rancissement aldéhydique conduit dans un premier temps à la formation de peroxydes.

L'impact de l'oxydation des huiles est triple :

- impact nutritionnel et organoleptique : dégradation des vitamines liposolubles et des acides gras essentiels, changement de couleur...
- impact sanitaire : les composés secondaires d'oxydation montrent des effets toxiques et mutagènes
- impact économique : perte de la valeur marchande, dépréciation la qualité du produit.



Spécifications	HI 83730
Gamme	0,0 à 25,0 mEq O ₂ /kg
Résolution	0,5 mEq O ₂ /kg
Exactitude	±0,5 mEq O ₂ /kg
Source lumineuse	Lampe tungstène avec filtre à bande passante étroite - 466 nm
Détecteur de lumière	Cellule photoélectrique au silicium
Alimentation	4 x 1,5V AA ou adaptateur secteur
Dimensions/Poids	224 x 87 x 77 mm/512 g

L'acidité et l'indice de peroxydes, des indicateurs de qualité

Temps de conservation de l'olive entre la récolte et la pression	48 heures	Entre 2 et 4 jours	Au-delà de 4 jours
Acidité libre %	0,3	0,4	0,5
Indice de peroxydes mEq O ₂ /kg	7,6	8,6	9,2

Procédure d'analyse en 3 étapes



Étape 1

Introduire 1 ml d'huile dans la cuvette de mesure



Étape 2

Ajouter le contenu d'un sachet de réactif, mélanger et attendre 5 min.



Étape 3

Introduire la cuvette dans le photomètre, appuyer la touche "Read" et lire directement l'indice de peroxydes

Classification des huiles d'olive selon le règlement européen CE 2568/91

Catégorie	Indice de peroxydes en mEq O ₂ /kg
Vierge extra	≤ 20
Vierge	≤ 20
Lampante	-
Raffinée	≤ 5
Composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges	≤ 15
Composée de grignons d'olive brute	-
Composée de grignons d'olive raffinée	≤ 5
Composée de grignons d'olive	≤ 15

Présentation

Le photomètre est livré en mallette de transport avec réactifs d'analyses (pour 10 tests), seringue pour le dosage, tissu de nettoyage, piles et adaptateur 12 V.