

REATOR DE OXIDAÇÃO **OXITEST**

Inovador e rápido teste de oxidação para a determinação da estabilidade oxidativa de gorduras em toda a amostra de acordo com método AOCS Cd-12c-16.



SOLUÇÕES RELACIONADAS

Digestor DK 18/26



18 posições para tubos de ensaio de 100 ml, Ø 26 mm

[CLIQUE E VEJA EM NOSSO SITE](#)

Digestor DK 18/26



20 posições para tubos de ensaio de 250 ml, Ø 42 mm

[CLIQUE E VEJA EM NOSSO SITE](#)

Digestor DK 18/26



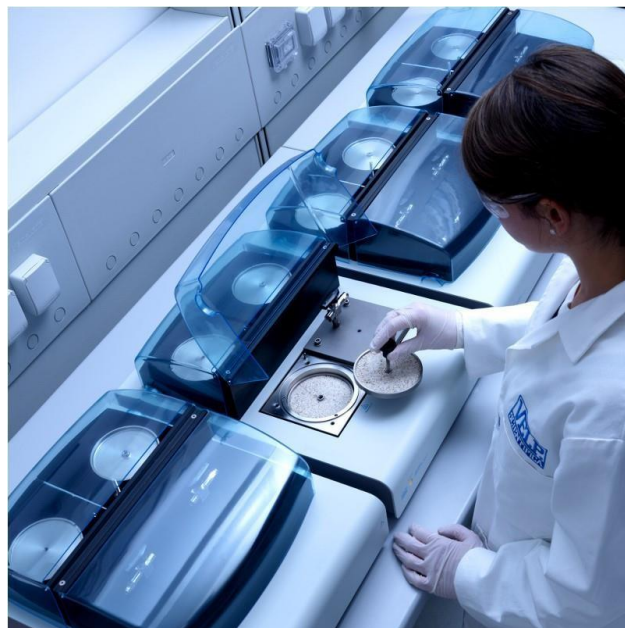
42 posições para tubos de ensaio de 100 ml, Ø 26 mm

[CLIQUE E VEJA EM NOSSO SITE](#)

OXITEST

Os testes de **estabilidade oxidativa** realizados com o OXITEST aceleram o processo de oxidação dos lipídios que em condições normais pode durar **semanas ou meses**. Logo, o equipamento fornece resultados rápidos, precisos e confiáveis para as indústrias de Alimentos & Rações, Cosmética, Farmacêutica e Petroquímica. O OXITEST e informações valiosas para:

- Controle da qualidade da matéria-prima e ingredientes
- Transporte e efeitos sobre mercadorias
- Estudos do período de armazenamento
- Otimização da fórmula
- Estudo de embalagem



RESULTADOS REPRESENTATIVOS

O OXITEST submete a amostra a um ambiente de **alto estresse oxidativo** para avaliar em curto período a resistência à oxidação de gorduras:

- Sobrepressão estabelecida de oxigênio puro (6 bar, grau 5,0)
- Alta temperatura constante, 90 ° C

Com o método OXITEST o teste de estabilidade é realizado diretamente na amostra, **seja sólida, líquida ou pastosa**. Neste sentido, a principal vantagem são os resultados representativos sem extensa preparação de amostras. Por fim, oxidantes químicos ou metais de transição podem promover oxidação, portanto o uso da matéria extraída **não é um indicador adequado da estabilidade**.



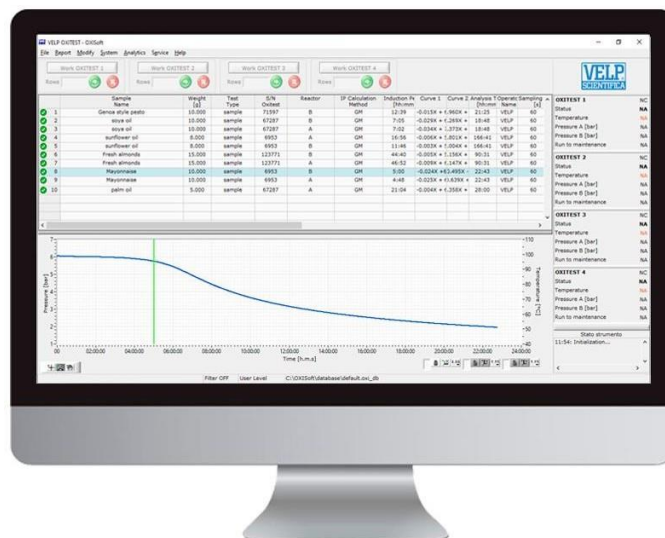
O PERÍODO DE INDUÇÃO (IP)



Os resultados do OXITEST são expressos através do **Período de Indução (IP)**.

Sendo que o IP é o tempo necessário para atingir o ponto inicial de oxidação, correspondendo a um nível de rancidez detectável ou a uma mudança repentina na taxa de oxidação.

Portanto, **quanto mais longo o IP, maior a estabilidade contra a oxidação ao longo do tempo.**



SOFTWARE OXISOFT™ PODEROSO E INTUITIVO

O OXITEST é totalmente controlado via PC através do intuitivo software OXISoft TM que é capaz de controlar até **4 OXITEST simultaneamente e de forma independente**. O OXISoft™ é rápido e fácil de usar, sempre exibindo os parâmetros do programa, condições de trabalho e resultados.



O software vem com suporte multilíngue e uma biblioteca pré-instalada de métodos relacionados a uma ampla gama de tipos de amostra, você pode usá-los, editá-los ou criar seus próprios métodos!

Gerenciamento de dados, relatórios e armazenamento com os seguintes tipos de teste:

- Teste de repetibilidade
- Teste de frescor
- Comparação de fórmulas
- Comparação de embalagem
- IP ao longo do tempo
- Prazo de validade estimado

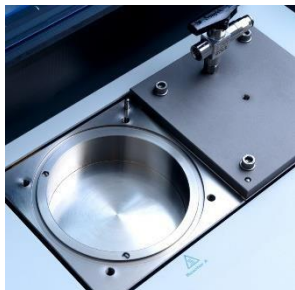
OXITEST é um equipamento de teste de estabilidade oxidativa acelerada multi-aplicação. Equipamento desenvolvido para testes de **alimentos, óleos e gorduras. Certificado pela AOCS.**



STANDARD LAB COMERCIO DE MATERIAIS PARA LABORATORIOS LTDA
Avenida São Pedro, 970 | Porto Alegre | RS | 90230-123
Telefone & WhatsApp: (51) 3346-1466
contato@standardlab.com.br | <https://standardlab.com.br/>

nossas redes: @standardlabrs





As câmaras de oxidação, amostragem e tampas são feitas de titânio, que garante:

- Alta resistência
- Excelente compatibilidade química;
- Fácil limpeza
- Economia de custos, pois não são necessários consumíveis

PLATAFORMA EM NUVEM ERMES VELP

Graças à conexão com a **plataforma Ermes de gerenciamento em nuvem**, é possível otimizar operações graças ao monitoramento em tempo real do equipamento. Tanto via a PC, como smartphone ou tablet:

- Máxima segurança e proteção dos dados
- Acesso a qualquer momento via PC, smartphone e tablet
- Suporte aprimorado (VELP e parceiros)
- Atualizações imediatas de software
- Crie e compartilhe relatórios, acompanhe tendências e obtenha informações



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS...

CÂMARAS DE AMOSTRAGEM:	2	CAPACIDADE DA CÂMARA:	até 100ml
VARIAÇÃO DE PRESSÃO:	0 - 8 bar	FAIXA DE TEMPERATURA:	ambiente a 120° C
DESVIO MÁX. DA TEMP. DEFINIDA:	≤ 0,5° C	REPRODUTIBILIDADE DA TEMP. DEFINIDA:	≤ ± 0,2° C
INTERFACE:	USB	CONEXÃO:	Nuvem via LAN ou Wi-Fi
POTÊNCIA:	900 W	FONTE DE ENERGIA:	115 V / 60 Hz - 230 V / 50-60 Hz
PESO:	16,5 kg	DIMENSÕES (LXAXP):	365 x 190 x 485 mm
SOBREPRESSÃO:	Válvula de segurança	TEMP. FORA DO INTERVALO:	Alarme visual
SONDA DANIFICADA:	Alarme visual		

ACESSÓRIOS INCLUSOS, OPCIONAIS E RECOMENDADOS

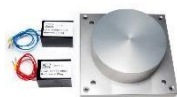
OPCIONAL



A00000236

Graxa de vedação de alta temperatura.

OPCIONAL



A00000376

Kit de calibração de temperatura para OXITEST sem termômetro e sonda

Nota: necessário um termômetro certificado com uma sonda de 3 mm para realizar a calibração

OPCIONAL



A00000360

Kit completo de calibração de temperatura para OXITEST

OPCIONAL



A00000242

Kit completo de calibração de temperatura para OXITEST

OPCIONAL



E00010012
Conexão VELP
Ermes 1 ano



E00010036
Conexão VELP
Ermes 3 anos

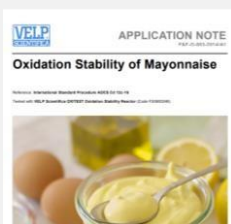
NOTAS, APLICAÇÕES TÉCNICAS E VÍDEOS



ESTABILIDADE OXIDATIVA NA MAIONESE

APLICAÇÃO TÉCNICA

Uma das mais importantes alterações na qualidade dos alimentos se deve à absorção de oxigênio pelos ácidos graxos insaturados, livres ou esterificados. A oxidação das gorduras é uma reação química promovida pela luz, altas temperaturas, vestígios de metais e, às vezes enzimas.



ESTABILIDADE OXIDATIVA NA MAIONESE

Uma das mais importantes alterações na qualidade dos alimentos se deve à absorção de oxigênio pelos ácidos graxos insaturados, livres ou esterificados. A oxidação das gorduras é uma reação química promovida pela luz, altas temperaturas, vestígios de metais e, às vezes enzimas. Veja como obter excelentes resultados com o OXITEST.



ESTABILIDADE OXIDATIVA NA MAIONESE

Uma das mais importantes alterações na qualidade dos alimentos se deve à absorção de oxigênio pelos ácidos graxos insaturados, livres ou esterificados. A oxidação das gorduras é uma reação química promovida pela luz, altas temperaturas, vestígios de metais e, às vezes enzimas. Veja como obter excelentes resultados com o OXITEST.



ESTABILIDADE OXIDATIVA NA MAIONESE

Uma das mais importantes alterações na qualidade dos alimentos se deve à absorção de oxigênio pelos ácidos graxos insaturados, livres ou esterificados. A oxidação das gorduras é uma reação química promovida pela luz, altas temperaturas, vestígios de metais e, às vezes enzimas. Veja como obter excelentes resultados com o OXITEST.

