



# HI83730 Mesure de l'indice de peroxydes des huiles alimentaires

Précis, simple et rapide

Photomètre portable permettant de mesurer l'indice de peroxydes de l'huile alimentaire en toute 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

## Présentation

HI83730-02 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.

## Accessoires en option

HI83730-20	Réactifs indice de peroxydes (21 tests)
HI731318	Tissu de nettoyage pour cuvettes (4 pcs)
HI93703-50	Solution de nettoyage pour cuvettes, 230 mL
HI740216	Portoir pour 25 cuvettes



Spécifications	HI83730
Gamme	0,0 à 25,0 mEq O <sub>2</sub> /kg
Exactitude	±0,5 mEq O <sub>2</sub> /kg
Source lumineuse	Lampe tungstène avec filtre à bande passante étroite à 466 nm
Détecteur de lumière	Cellule photoélectrique au silicium
Alimentation	4 piles 1,5 V AA ou adaptateur secteur 12 V
Dimensions/Poids	224 x 87 x 77 mm / 512 g

## Classification des huiles d'olive (règlement européen CE 2568/91)

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



# HI8897 Mesure du taux d'acidité de l'huile d'olive

Idéale pour le contrôle de la qualité et de la fraîcheur de l'huile d'olive



## Présentation

La trousse se compose de :  
- un agitateur magnétique HI180  
- un flacon de 20 mL de solution de titration HI3897-0  
- 6 flacons de 40 mL de solvant organique (éthanol/éther) avec un barreau aimanté  
- une seringue graduée de 5 mL  
- une seringue graduée de 1 mL avec embout

## Accessoires en option

HI3897-010	Kit de rechange pour 10 tests
------------	-------------------------------

## Les points forts

- + Mesures faciles à réaliser en quelques étapes
- + Présentation en mallette, avec tous les accessoires et réactifs nécessaires à la mesure
- + Prix compétitif

## INFO

L'acidité est un paramètre révélateur de fraîcheur et de qualité de l'huile. Un taux d'acidité élevé indique que l'huile a ranci. Un taux d'acidité faible démontre que la fabrication a été réalisée dans des conditions optimales et dans un délai très court entre la récolte et la pression, avec des méthodes naturelles et mécaniques, sans additifs chimiques.

Trousse d'analyse spécialement conçue pour déterminer le taux d'acidité avec précision et simplicité

## Classification des huiles d'olive (directive européenne CE 1989/2003)

Catégorie	Acidité en %
Vierge extra	≤ 0,8
Vierge	≤ 2,0
Lampante	> 2,0
Raffinée	≤ 0,3
Composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges	≤ 1,0
Composée de grignons d'olive brute	-
Composée de grignons d'olive raffinée	≤ 0,3
Composée de grignons d'olive	≤ 1,0

Spécifications	HI8897
Gamme	0,00 à 1,00 %
Sensibilité	0,01 mL = 0,01 %
Méthode d'analyse	Titration
Dosage de l'échantillon	4,60 mL ou 4,0 g
Nombre de tests	6
Dimension de la mallette	112 x 390 x 318 mm
Poids	3 kg