

De drie meest
gestelde vragen over
de FOM330



gullimex

Vraag 1

Welke factoren zijn van invloed op de meetwaarden van de FOM330?

Antwoord

Temperatuur

Het isolerend vermogen van olie is afhankelijk van de temperatuur. Door de temperatuurcompensatie heb je vanaf 50°C reproduceerbare metingen.

Water

Tijdens het frituren van producten komt er water vrij. Het isolerend vermogen van water is meer dan 20 keer hoger dan het isolerend vermogen van olie. Wacht tot het water geheel is verdampt.

Verschillende lagen olie in de pan

Als de olie net verwarmd is, zijn er verschillende lagen te onderscheiden: bezinksel van gefrituurde producten op de bodem, verouderde olie in het midden en verse olie bovenin. Meng de olie voor gebruik.

Verkeerde kalibratie

De meetwaarden van de FOM kunnen beïnvloed worden door een verkeerde kalibratie. Verkeerd gebruik kan leiden tot onjuiste meetresultaten. Verwijder de eigen kalibratie in het menu voor de gebruiker.

Additieve goederen en gefrituurde producten

Gefrituurde producten scheiden zetmeel, vet en andere materialen af die niet verdampen. Tevens zorgen op siliconen gebaseerde additieven ervoor dat het niet gaat schuimen. De resultaten van de meting kunnen daardoor beter weergegeven worden dan in de werkelijkheid. Hierdoor kan de afwijking oplopen tot maximaal 1/3 van de gemeten waarde. Wijzig de kalibratiecurve voor een nauwkeurige meting. Om een waarde te veranderen, druk op de waarde om een toetsenbord te openen. (zie foto hieronder). Vul de gewenste waarde in en druk op enter.

Als u wilt kiezen, in waardes, tussen mbar, kPa och bar, druk dan op de actuele kPa waarde. Het volgende scherm wordt zichtbaar.



Vraag 2

Wat is het verschil tussen TPM en DPTG?

Antwoord

Correlatie tussen polaire delen en Dimere en Polymere TryGlyceriden (DPTG'S)

Het gehalte aan polaire delen en/of DPTG's is een maatstaf voor de verouderingsgraad van een frituurvet of -olie.

Deze stoffen zijn schadelijk voor de gezondheid. Daarnaast geven hoge gehalten aan DPTG smaakafwijkingen aan de gebakken en gefrituurde producten. Uit internationaal onderzoek is gebleken dat er een correlatie bestaat tussen het aandeel polaire delen (TPM, Total Polar Material) en het percentage DPTG (volgens de IUPAC-Methode 2.507). Deze correlatie tussen het percentage polaire delen en het percentage DPTG's is door vele onderzoekers in verschillende landen bevestigd. De grens van 13% DPTG (= 24% polaire delen) wordt algemeen aanvaard als de bovengrens waarbij frituurvet en -olie dermate is verouderd dat smaak en voedselveiligheid niet meer gewaarborgd zijn. Het voordeel van de FOM330 is dat u op snelle en eenvoudige wijze inzicht kunt krijgen in de verouderingsgraad van het gebruikte frituurvet. De FOM330 frituurvetmeter meet het percentage polaire delen. Dit percentage is om te rekenen naar het percentage DPTG's door gebruik van onderstaande tabel.

Interpretatie van meetgegevens

Polar Compounds	0	2	4	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	27
DPTG	0	0	1	3	4	5	6	8	9	10	12	13	15	16

De wettelijke norm voor de DPTG-stoffen in Nederland is ten hoogste 16% gewichtsprocent.

(bron: Voedsel en Waren Autoriteit, Den Haag)

De wettelijke norm voor de DPTG-stoffen in België is ten hoogste 10% gewichtsprocent of ook wel 25% gewichtsprocent polaire delen.

(bron: Koninklijk besluit van 22 januari 1988 betreffende gebruik van eetbare oliën en vetten bij frituren)

Toelichting: wij maken u erop attent dat de officiële laboratoriumtest een afwijking heeft van $\pm 2,5\%$.



Vraag 3

Hoe interpreteer ik de meetgegevens van de FOM₃₃₀?

Antwoord

Interpretatie van meetgegevens

% PC	Signaallamp	Conclusie
0% – 18,5%	Groen	Schoon
18,5% – 24%	Oranje	Vervuild (nog bruikbaar)
> 24%	Rood	Vervangen

