

Τα τηγανητά snacks περιέχουν μεγάλη ποσότητα ελαίου το οποίο προσλαμβάνουν κατά τη διεργασία τηγανίσματος

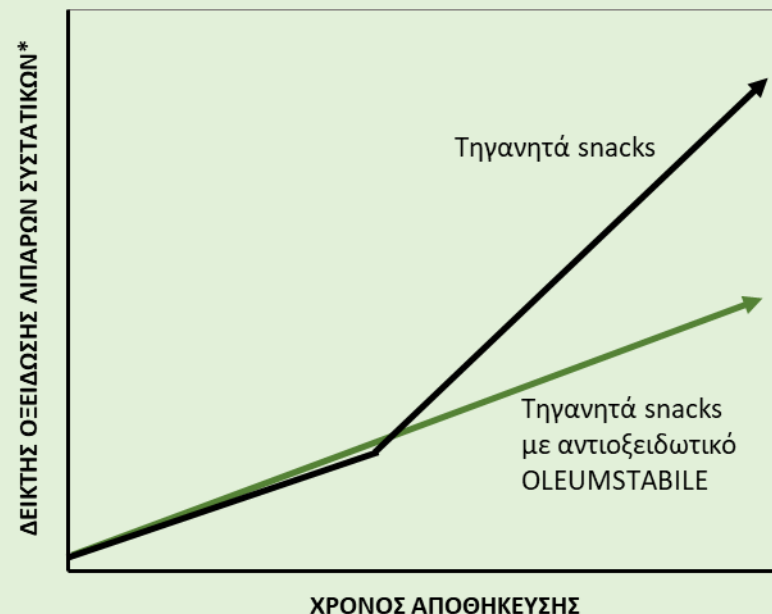
Η οξείδωση των λιπαρών είναι και ο κύριος αλλοιογόνος παράγοντας που σηματοδοτεί και τη διάρκεια ζωής των συγκεκριμένων προϊόντων

Ο ειδικός σχεδιασμός του **OLEUMSTABILE** και η ανώτερη ποιότητα του, επιτρέπουν την ενσωμάτωσή του σε διεργασίες τηγανίσματος (ή ψησίματος)

Το **OLEUMSTABILE** επιβραδύνει δραστικά το ρυθμό οξείδωσης των λιπαρών σε τηγανητά snacks, με αποτέλεσμα να επιμηκύνει σημαντικά την εμπορική διάρκεια ζωής των snacks



**OLEUMSTABILE®**



\*Ως δείκτης οξείδωσης χρησιμοποιήθηκε ο αριθμός υπεροξειδίων