

ELS COMPOSTOS POLARS



QUÈ SÓN?

Són unes substàncies químiques que es formen a l'oli de les fregidores a mesura que aquest es va degradant per l'efecte de la temperatura, la llum i la humitat.

PERQUÈ S'HAN DE CONTROLAR?

Per a evitar que perjudiquen la salut dels consumidors.

El límit crític per a aquests compostos a l'oli de fregit és del 25%.

SIGNES QUE INDIQUEN LA DEGRADACIÓ DE L'OLI

- Fumeja molt ràpidament.
- És més dens.
- Forma escumes una vegada refredat.
- Presenta una coloració fosca.
- Fa olor a cremat.

Per a controlar el nivell de compostos polars a l'oli de fregit podem fer ús de tests colorimètrics o equips de mesura.



MESURES PER A ALENTIR LA DEGRADACIÓ DE L'OLI

- Utilitzar olis resistents a la temperatura de fregit (ex.: oli d'oliva o olis amb elevat contingut d'àcid oleic).
- Mantenir les fregidores tapades per tal d'evitar que la llum i l'oxigen present a l'aire degraden l'oli.
- Si és possible, utilitzar diferents fregidores per a l'elaboració dels productes.
- No calfar l'oli per sobre dels 180°C.
- Filtrar l'oli després del seu ús. Eliminarem les impureses i permetrà la seva reutilització.
- Renovar l'oli amb una certa freqüència.
- Mantenir les fregidores netes.

