

Merkblatt über den Umgang mit Frittierfetten

Allgemeines

Durch den Verzehr verdorbener Frittierfette und –öle und den darin zubereiteten Lebensmitteln wie Pommes frites kann die menschliche Gesundheit beeinträchtigt werden.

Temperaturführung

- Das Aufheizen der Friteuse sollte langsam und stufenweise erfolgen. Das Frittierfett/ -öl sollte zwischen **160° C und 170° C** und **nicht über 175° C** erwärmt werden. Temperaturen über 175°C begünstigen die Acrylamidbildung im Lebensmittel und verkürzen die Haltbarkeit des Fettes ohne dass das Lebensmittel schneller gar wird.
- **Garzeit** von 2 Min. (Kartoffelerzeugnisse) bis 5 Minuten (Fleisch). Pommes frites sollen von goldgelber Farbe sein, lediglich die Spitzen dürfen eine Bräunung aufweisen!
- Die **Menge des Frittiergutes** sollte 1/10 des Frittierfettes betragen, um starke Temperaturschwankungen zu vermeiden.
- Regelmäßige **Überprüfung der Thermostate** durch Messung der Fett (Öl) -Temperatur mit externem Thermometer (Thermostate oft unzuverlässig!)

Austausch des Frittierfettes/ -öles

Frittierbad nicht zu lange verwenden. Die Gebrauchsdauer hängt von den Betriebsbedingungen, dem Backgut, der Fettart und der Menge des Frittiergutes ab. Fleisch und Fisch belastet das Fett mehr als Kartoffelerzeugnisse, deshalb sollten getrennte Friteusen verwendet werden. Bei Verwendung von zwei Friteusen (1. Friteuse: Fleisch und 2. Friteuse: Pommes Frites) kann täglich jeweils ein Teil des Fettes ausgetauscht werden: Aus Friteuse 1 Fett filtrieren und 25% des Fettes verwerfen und die fehlende Menge mit filtriertem Fett aus Friteuse 2 auffüllen. Ansonsten sollte das Frittierfett maximal 20 Stunden verwendet werden.

Regelmäßige Prüfung des Fettes/ Öles auf einwandfreie Beschaffenheit

Bei Verderb ist stets das gesamte Fett (Öl) zu erneuern. Merkmale für den Fettverderb sind:

- merkliche Rauchentwicklung schon bei 170° C
- feinporiges Schäumen (Bierschaum) bei Arbeitstemperatur
- Zähflüssigkeit des heißen Fettes
- bitterer, kratzender, talgiger Geschmack des Fettes

Zusätzlich zur Sinnenprüfung empfiehlt sich die Überprüfung des Fettes (Öles) in einem Schnelltest mittels Fett-Teststreifen.

Reinigung der Friteuse

Da angebrannte Frittierückstände gesundheitsschädlich sein können und den Fettverderb beschleunigen, muss das Fett (Öl), je nach Beanspruchung, abgelassen und **filtriert** werden. Anschließend ist die Friteuse zu reinigen und das filtrierte Fett wieder einzufüllen und abzudecken.

Hinweis:

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt. Verstöße gegen o.g. Vorschriften können ggf. den Tatbestand einer Ordnungswidrigkeit oder Straftat erfüllen!

MFB-05-1551-HM Vers. 1.0