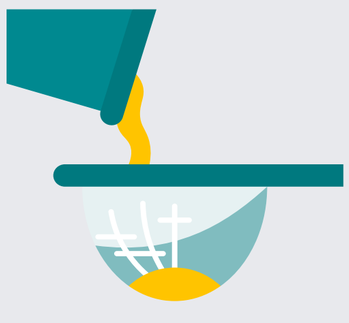
Com mantenir

L'OLI DE FREGIR

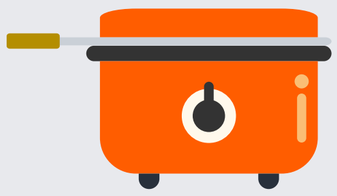
en bon estat

Consells per a bones pràctiques

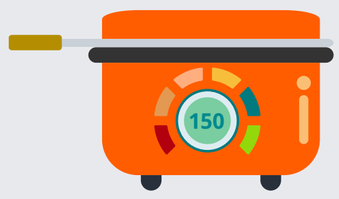
Com es pot mantenir l'oli de fregir en bon estat?



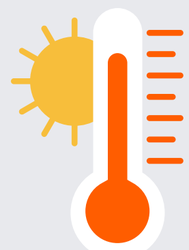
1. **Filtrau** l'oli sovint.



2. Manteniu les fregidores **apagades i tapades** quan no es fan servir.



3. Emprau termòstats per fregir a una **temperatura controlada**.



< 175°C

4. No fregiu a temperatures superiors a 175 °C.

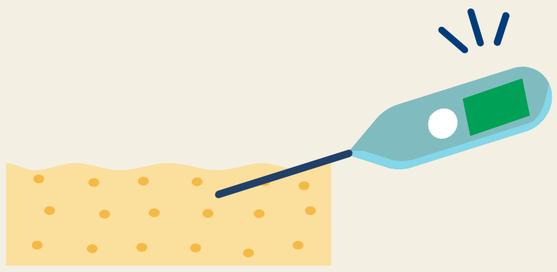
5. No mescleu **diferents** classes d'olis

6. Manteniu constant el **nivell** d'oli.

7. **Renovau** l'oli quan faci falta, d'acord amb el tipus d'oli i l'aliment fregit.

8. Manteniu la fregidora **neta** i en bon estat de conservació.

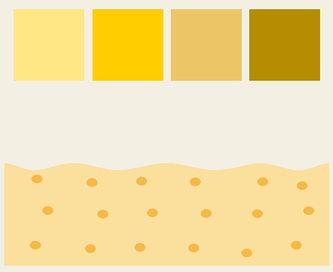
Com poden comprovar les empreses alimentàries que les seves pràctiques amb l'oli de fregir són correctes?



Per verificar i validar la freqüència del canvi d'oli i les altres mesures preventives, s'ha d'**analitzar** la presència de compostos polars a l'oli.

< 25%

Si el manteniment de l'oli és correcte, els composts polars no superen el 25 %.



Per a la vigilància rutinària es poden usar sistemes de control indirectes, com les tires colorimètriques.

Per què és important emprar oli de fregir en bon estat?

S'evita que l'oli contengui substàncies nocives per a la **salut**.

La qualitat de l'oli es manté més temps i els aliments fregits tenen més bon **sabor i olor**.

S'**estalvia** en el consum d'oli.

Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - http://seguretatalimentaria.caib.es