

Cómo mantener el ACEITE DE FREIR en buen estado



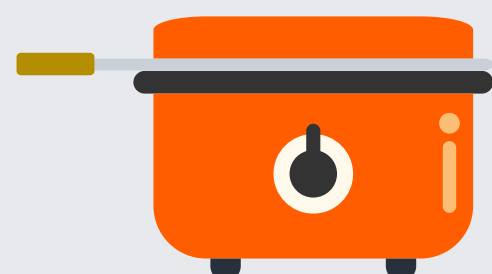
Consejos para buenas prácticas



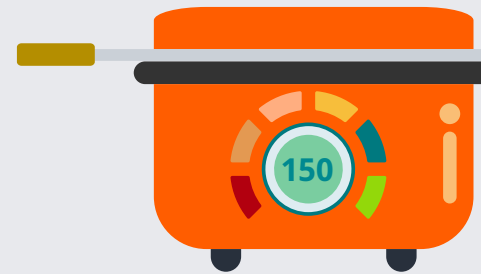
¿Cómo se puede mantener el aceite de fritura en buen estado?



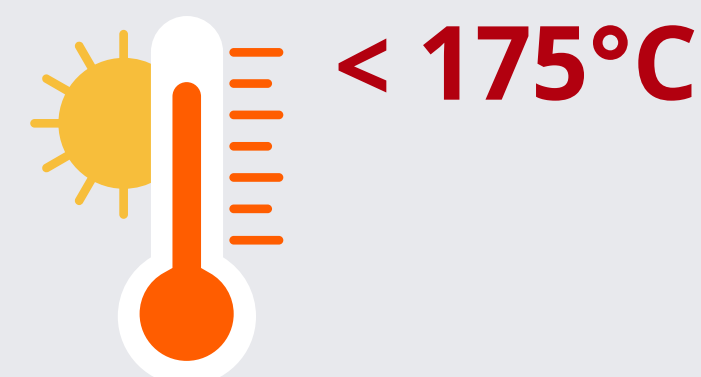
1. **Filtrar** el aceite a menudo.



2. Mantener las freidoras **apagadas y tapadas** cuando no se usan.



3. Usar termostatos para freír a una **temperatura** controlada.



4. No freír a temperaturas superiores a 175 °C.



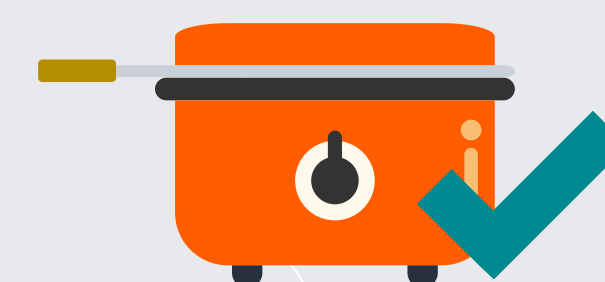
5. No mezclar **diferentes** tipos de aceites.



6. Mantener constante el **nivel** de aceite.

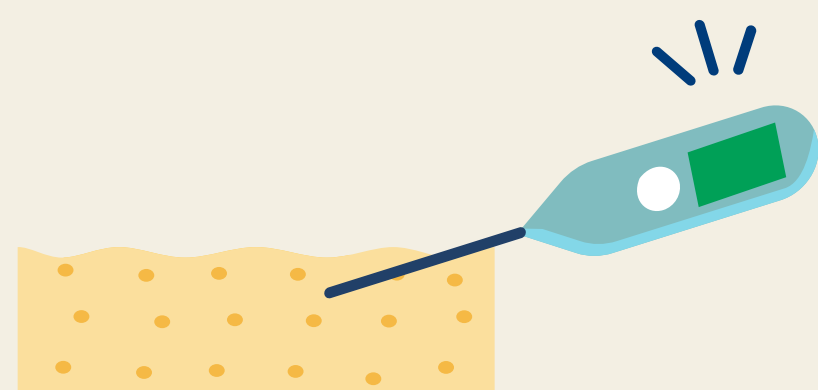


7. **Renovar** el aceite cuando sea necesario, de acuerdo con el tipo de aceite y alimento frito.



8. Mantener la freidora **limpia** y en buen estado de conservación.

¿Cómo pueden las empresas alimentarias comprobar que sus prácticas con el aceite de freír son correctas?



Para verificar y validar la frecuencia de cambio de aceite y las demás medidas preventivas, se debe analizar la presencia de compuestos polares en el aceite.

< 25%



Si el mantenimiento del aceite es correcto, los compuestos polares no superan el 25 %.



Para la vigilancia rutinaria se pueden usar sistemas de control indirectos, como las tiras colorimétricas.

¿Por qué es importante usar aceites de fritura en buen estado?



Se evita que el aceite contenga sustancias nocivas para la **salud**.



Se mantiene más tiempo la calidad del aceite y los alimentos fritos tienen mejor **sabor y olor**.



Se **ahorra** en el consumo de aceite.



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública

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

