

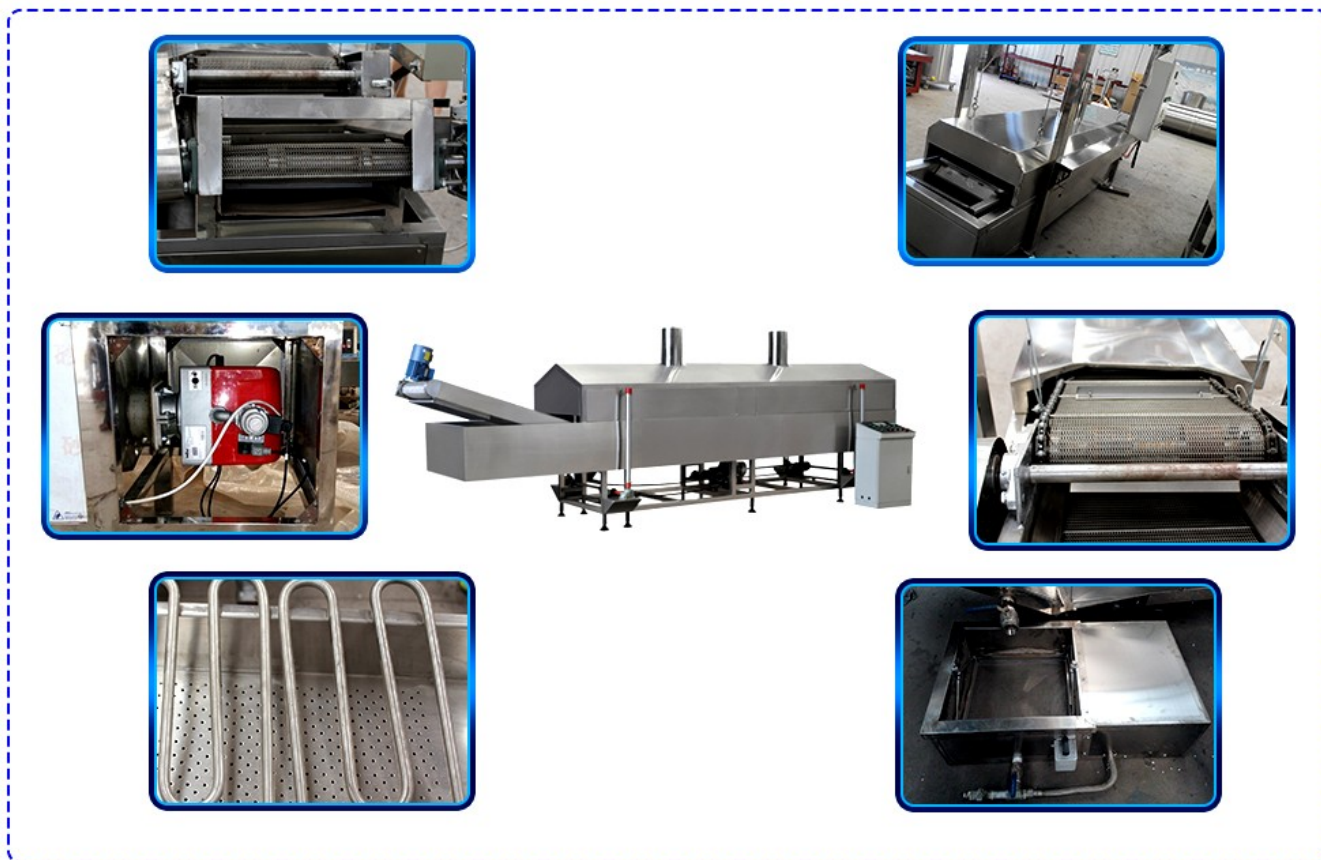
Que óleos são adequados para fritar e o que dizer dos óleos que foram fritos?

Empenhada em ajudar no desenvolvimento e investigação da indústria de frituras automáticas. A Loyal Food Machinery lançou uma série de cooperação com muitas indústrias de catering e fábricas de processamento alimentar. E aguardamos com expectativa a sua participação. O editor da Loyal Food compilou algumas informações relevantes sobre óleo de fritadeira industrial para si, apenas para referência.



- (1) Banha de porco, sebo, óleo de palma, óleo de coco, óleo de amendoim, adequado para fritar;
- (2) Óleo vegetal refinado, próprio para fritar e fritar;
- (3) Se utilizar óleo de colza, por favor escolha óleo de colza duplamente baixo;
- (4) O óleo primário de colza prensado a frio e o óleo de semente de chá são apenas adequados para fritar;
- (5) O "óleo auto espremido" e o "óleo espremido no solo" têm muitas impurezas e são

insalubres. É recomendado consumir menos.



A maior parte do óleo que normalmente consumimos é óleo vegetal. O óleo vegetal contém uma grande quantidade de ácidos gordos insaturados. Após aquecimento a altas temperaturas, produzirá fumo negro. Este fumo é um carcinogéneo. Portanto, quanto mais fumo e quanto mais cedo o óleo, mais baixo é o ponto de inflamação. Não é adequado para alimentos fritos.



A estrutura química do óleo é triglicérido. Isto significa que três ácidos gordos estão ligados a uma molécula de glicerol. A principal diferença entre os diferentes óleos alimentares é a composição destes ácidos gordos. Os ácidos gordos podem ser divididos em três categorias: ácidos gordos saturados, ácidos gordos monoinsaturados e ácidos gordos polinsaturados. Os óleos correspondentes são normalmente chamados gorduras saturadas, gorduras monoinsaturadas e gorduras poli-insaturadas.



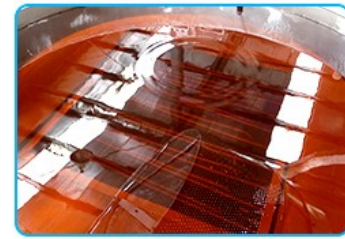
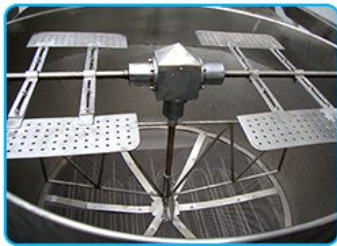
As gorduras saturadas são muito estáveis e não se deterioram facilmente durante o aquecimento e armazenamento; as gorduras insaturadas contêm ligações duplas. São propensas à oxidação. Para cada ligação dupla extra, a taxa de oxidação aumenta aproximadamente 10 vezes. Além disso, quanto maior for a temperatura, mais rápida é a taxa de oxidação. A oxidação pode fazer com que o óleo se torne pegajoso, e pode também produzir alguns ingredientes nocivos e odores desagradáveis.



Portanto, para óleos que requerem temperaturas elevadas. Especialmente para o aquecimento a alta temperatura a longo prazo. Tais como frituras profundas repetidas, devem ser utilizados óleos com elevado teor de ácidos gordos saturados. Tais como banha de porco, sebo, óleo de palma, óleo de coco e óleo de amendoim, e assim por diante.

Não há tantos problemas com frituras repetidas em casa. Na fritura em casa, geralmente não há demasiadas coisas fritas. E o óleo não se mantém a uma temperatura elevada durante muito tempo. Mesmo os óleos vegetais com elevado teor de gorduras insaturadas não são altamente oxidados devido ao seu curto período de tempo. O óleo que foi frito desta forma pode ser utilizado na fritura. Da próxima vez que se fritar em profundidade, basta usar óleo novo. Desta forma, evita-se o desperdício e dificilmente se produzem substâncias nocivas.

Mas a quantidade de óleo utilizada na indústria da restauração e nas fábricas de processamento alimentar é muito maior do que a do óleo doméstico. Por conseguinte, o método geral de tratamento do óleo só pode proporcionar um efeito de atraso curto. As frequentes mudanças de óleo provocarão um aumento contínuo dos custos, e também encurtam a vida útil do óleo de fritura comestível, causando desperdícios desnecessários.



A utilização de um filtro de óleo de fritura pode filtrar os resíduos de óleo restantes do óleo de fritura a tempo de assegurar a limpeza do óleo de fritura, evitar o aquecimento e carbonização repetidos do resíduo alimentar, inibir o ranço do óleo de fritura, e reduzir os resíduos de óleo produzido! Reduza o custo de produção dos produtos para as empresas! Melhorar o sabor e a qualidade da aparência dos alimentos! Proporcionar uma garantia para a concorrência de produtos da empresa.