

Quais são alguns factores importantes que afectam o óleo de fritura?

Vários factores importantes afectam o óleo para fritar, que tipo de óleo é adequado para fritar? A primeira coisa que devemos considerar é que a temperatura de aquecimento do óleo é geralmente mais elevada quando se fritam alimentos, e a estabilidade e taxa de oxidação do óleo em condições de alta temperatura. O filtro de óleo de fritura industrial Shandong Loyal é um equipamento especial para o processamento de óleo de fritura alimentar. A experiência e investigação da indústria leal resume vários factores importantes que afectam o óleo de fritura.



Considerar a partir da taxa de oxidação:

Devido aos diferentes ácidos gordos contidos nos óleos, a taxa de oxidação varia muito. As gorduras saturadas têm a maior estabilidade e são as menos propensas à oxidação.

Quanto maior for o grau de saturação da gordura utilizada para fritar, menor é a probabilidade de oxidação, e menos peróxidos lipídicos produz. Portanto, a gordura utilizada para fritar alimentos é de preferência o ácido gordo saturado.



Óleo de palma> óleo animal> azeite de oliveira, óleo de chá selvagem> óleo de amendoim> óleo de milho> óleo de soja> óleo de colza> óleo de sésamo, óleo de linho, etc.



Considerando a estabilidade da gordura:

Os óleos com estabilidade relativamente alta em óleos naturais incluem sebo, manteiga de cacau, etc., com um valor de estabilidade de 2,3-2,4, seguido de banha de porco e óleo de palma, com um valor de estabilidade de 1,5-2,0. A estabilidade é boa. O valor de estabilidade é 1,2, e outras gorduras e óleos são 1,0 ou menos. Tais como óleo de soja, óleo de girassol, etc.



Os óleos com baixo valor de estabilidade não são adequados para a fritura de óleo.

O óleo de soja e óleo de colza acima mencionado não são adequados para fritar óleo porque contêm uma certa quantidade de ácido linolénico. Os óleos vegetais ricos em ácido linolénico também não são adequados para fritar. Por exemplo, o óleo de cártamo e o óleo de girassol são ricos em ácido linolénico. Também aceleram a reacção de oxidação a altas temperaturas e produzem peróxidos e trans-tipos que são prejudiciais à saúde. ácido gordo.

