

Merkblatt Grundregeln zum Fritieren

Allgemeines

Durch die Verwendung **verdorbener** Frittierfette und -öle für die Zubereitung von Lebensmitteln, wie Pommes frites oder Fettgebäck, ist nicht nur das hergestellte Produkt als nicht verzehrfähig anzusehen, auch wenn das Frittierfett **zu heiß** ist (über 175°C) kann die menschliche Gesundheit beeinträchtigt werden. Insbesondere bei dem Frittieren von stärkehaltigen Kartoffelprodukten oder Lebensmittel mit Getreidezutaten (z.B. Semmelmehlpanade) kann sich bei zu hohen Temperaturen der Stoff Acrylamid bilden, der in Verdacht steht, krebserregend zu sein.

Frittiervorgang und Temperaturführung

-Das Aufheizen der Friteuse ist langsam und stufenweise durchzuführen. Das Frittierfett/ -öl sollte bei der optimalen Temperatur zwischen **160 °C und 170 °C** und nicht über 175 °C erwärmt und nicht unter 140°C verwendet werden. Temperaturen über 175°C erhöhen erheblich 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!

- In Fritierpausen ist die Temperatur auf 90-100°C abzuregeln, um die thermische Belastung des Fettes zu senken

-Ein regelmäßiger Abgleich der Thermostatregler durch Messung der Fett (Öl)-Temperatur mit externem Thermometer (Thermostate weichen oft von der eingestellten Temperatur ab!) ist notwendig.

Regelmäßige Pflege und Prüfung des Fettes/ Öles auf einwandfreie Beschaffenheit

Bei Verderb ist stets das gesamte Fett (öl) zu erneuern. Merkmale für den Fettverderb sind: Dunkelfärbung, merkliche Rauchentwicklung schon bei 170 °C, starkes Schäumen, Zähflüssigkeit des heißen Fettes, bitterer, kratzender und brenzlicher Geschmack des Fettes

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

Da Angebrannte Frittierrückstände gesundheitsschädlich sein können und den Fettverderb beschleunigen, muss das Fett (Öl) täglich abgelassen und gefilter werden. Die Friteuse ist vor der Wiederbefüllung gründlich mit Reinigungsmitteln zu säubern und klar nachzuspülen.

Austausch des Frittierfettes/ -Öles

Häufiger Fettwechsel ist die Voraussetzung für die Herstellung einwandfreien Fritiergutes. Das Frittierfett soll nicht zu lange verwendet werden. Die Gebrauchsdauer hängt von den Betriebsbedingungen, dem Backgut, der Qualität des Fettes und der Menge des Fritiergutes ab. Fleisch und Fisch belasten das Fett deutlich mehr als Kartoffelerzeugnisse, deshalb sollten diese Erzeugnisse getrennt gegart werden. Das Frittierfett sollte nicht mehr als **maximal 20. Stunden** genutzt werden.

Dokumentation der Eigenkontrolle

Die durchgeführten Kontrollmaßnahmen (Temperaturkontrolle, Fettwechsel) sollten in geeigneter Weise unter Angabe des Mitarbeiters, Datum und Uhrzeit sowie Art der durchgeführten Maßnahmen



Merkblatt (Stand 03/2015) erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsverbindlichkeit. Es stellt nur einen Auszug aus den entsprechenden Vorschriften/ Verordnungen dar. Andere Rechtsbereiche bleiben unberührt bzw. wurden nur auszugsweise erwähnt. Sollten Sie noch weitere lebensmittelhygienische Fragen zur Einhaltung und Umsetzung genannter Forderungen haben wenden Sie sich bitte an den:

Landkreis Ludwigslust-Parchim Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachung
19288 Ludwigslust Garnisonsstraße 1 Telefon: 03871 7223901