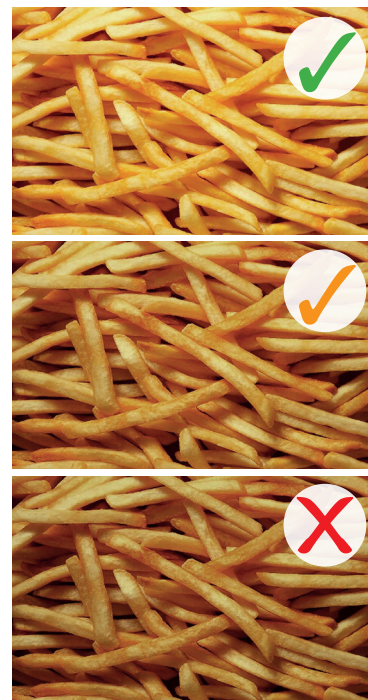


Nařízení týkající se akrylamidů.

Při pečení, smažení, opékání nebo fritování obilí, kávy nebo brambor vzniká nebezpečný akrylamid. Tato látka je považována za rakovinotvornou a musí jí být v souladu s nařízením EU-VO 2017/2158, které platí od jara 2018, zabráněno. Jak výrobci potravin, tak také restaurace a provozy rychlého občerstvení musí přijmout opatření, aby splňovala nařízení a zabránila problémům s kontrolou potravin.

Spolkové ministerstvo pro výživu a zemědělství (BMEL) pro fritování doporučuje:

- Nepřekračovat teplotu 175 °C. Kontrolujte teplotu pomocí speciálního teploměru pro tuky ze specializovaného obchodu.
- Čím kratší dobu, tím lépe. Proces fritování ukončete, když je fritovaná potravina zlatohnědá. Hranolky by měly zhnědnout jenom na špičkách.
- Fritovat v malých dávkách! Na jeden fritovací proces maximálně 150 gramů. Poměr by měl být asi 100 gramů fritované potraviny na 1 litr oleje.
- Silné hranolky obsahují méně akrylamidů než tenké. Akrylamid se tvoří pouze na okrajových vrstvách.*



Tyto obrázky slouží pouze pro ilustraci a nemohou být používány pro porovnání barev.

Minimalizace rizika akrylamidu: rozhodující je správná teplota.

Z bezpečnostních důvodů doporučujeme měřit teplotu bezdotykově.

Měření teploty v horkém oleji může být nebezpečné. Proto také můžete měřit horký olej bezdotykově, bez rizika a přesně z bezpečné vzdálenosti pomocí infračerveného teploměru, jako je např. testo 104-IR.



testo 270
tester kvality
fritovacího oleje
Chcete-li zjistit kvalitu
fritovacího oleje, můžete
k tomu použít tester kvality
fritovacího oleje testo 270.



testo 104-IR
vpichový / infračervený
teploměr
Teploměr s označováním
místa měření pomocí laseru
pro měření povrchové teploty
a teploty jádra.

