



Merkblatt über den Umgang mit Frittierfett

Längeres Erhitzen von Fetten bei höheren Temperaturen, wie sie beim Frittieren notwendig sind, führt zu einer negativen Veränderung von Fetten. Bei höheren Temperaturen entstehen unerwünschte Zersetzungs- und Reaktionsprodukte, welche das Fett verderben lassen. Verdorbene Frittierfette und -öle und die darin zubereiteten Lebensmittel sind zum Verzehr nicht geeignet.

Die Gebrauchsdauer von Frittierfetten hängt von den Betriebsbedingungen, der Art und Menge des Frittiergutes und der Fettart ab.

Beim Frittieren von stärkehaltigen und wasserarmen Lebensmitteln (z.B. Kartoffelprodukte) kann auch das gesundheitsgefährdende Acrylamid entstehen. Wichtige Parameter für die Acrylamid-Bildung sind die Temperatur und die Dauer der Erhitzung des Lebensmittels. Dabei gilt, dass die Produkte so kurz wie möglich, aber so lang wie nötig erhitzt werden sollten.

Vor dem Frittieren

- Öl lichtgeschützt und kühl lagern
- bei Inbetriebnahme das Frittierfett einige Minuten bei max. 60°C vorheizen
- Frittiermenge: das Verhältnis von **Frittiergut zu Frittieröl/-fett** sollte max. **1:10** sein
- separate Friteusen für Fisch / Kartoffelprodukte / Fleisch, Huhn, Gemüse verwenden
- nasse Lebensmittel trocknen
- tiefgefrorene Lebensmittel kurz antauen und abtrocknen
- Salzen und Würzen vor dem Frittieren vermeiden
- Bei der Verwendung von panierten Lebensmitteln Brösel abschütteln

Während des Frittierens

- Temperatur sollte vorzugsweise im Bereich zwischen 150 –175°C liegen und 180°C nicht überschreiten (Bei Temperaturen über 175°C wird vermehrt Acrylamid gebildet.).
- Frittieretemperatur mit einem externen Thermometer laufend kontrollieren
- Salzen und Würzen über der Friteuse vermeiden

Nach dem Frittieren

- Frittiergut ausreichend warm abtropfen lassen
- Temperaturabsenkung in längeren Pausen, bei kurzen Pausen sollte die Frittieretemperatur beibehalten werden
- Friteuse in den Pausen abdecken
- Frittieröl/-fett in fehlender Menge ergänzen
- Frittieröl/-fett filtrieren, um kleine Lebensmittelrückstände zu entfernen
- Friteuse sorgfältig reinigen
- Frittieröl/-fett wechseln bevor es verdorben ist
- Unbenutzte Friteusen leeren und abdecken

Fettbeurteilung

- Sensorische Beurteilung (Geruchs- und Geschmacksängel):
verkohelter, brenzlicher und kratzender Geschmack
- Wird der Rauchpunkt überschritten, kann das sehr giftige Acrolein entstehen. Rauchendes Fett sollte sofort entsorgt werden.

- Schnelltests zur groben Orientierung vor Ort (z.B. Teststreifen oder Testgerät).

Ausführliche Informationen zum Frittieren befinden sich in der Broschüre „Optimal frittieren – Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaften“ (http://www.dgfett.de/material/frittierempfehlungen_dgf.pdf)

Dokumentation im Sinne der betrieblichen Eigenkontrolle und Produktsicherheit

Alle Kontrollmaßnahmen (Temperaturkontrolle, sensorische Qualität, Auffüllen von Fett), eine Filtration und ein Wechsel des Frittieröls/-fetts sollten lückenlos dokumentiert werden. Dazu kann das Formular im Anhang verwendet werden.

PRÜFAUFZEICHNUNGEN - FRITTIEREN

Fritteuse Nr:

Monat / Jahr:

Vorgabe: Sensorische Prüfung, Filtration sind am Ende des Betriebstages durchzuführen.

Die Temperaturprüfung ist einmal täglich vorzunehmen - Frischfettzugaben bei Bedarf.

Tag	Uhrzeit	Fettmanagement				Fritteuse		Durchgeführt von
		Zugabe	Vollwechsel	Filtration	Sensorische Prüfung	Temp.- Kontrolle	Reinigung	

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.