¿Qué aceites son adecuados para freír y qué pasa con los aceites que se han frito?

Comprometido a ayudar al desarrollo e investigación de la industria de la fritura automática. Loyal Food Machinery ha iniciado una serie de cooperación con muchas industrias de catering y plantas de procesamiento de alimentos. Y esperamos su participación. El editor de Loyal Food ha recopilado para usted información relevante sobre el aceite de la máquina de fritura industrial, sólo como referencia.

(1) Manteca de cerdo, sebo, aceite de palma, aceite de coco, aceite de cacahuete, adecuado para freír;

(2) Aceite vegetal refinado, apto para freír y revolver;

(3) Si utiliza aceite de colza, por favor elija el aceite de colza doblemente bajo;

?4) El aceite de oliva primario prensado en frío y el aceite de semillas de té sólo son adecuados para aliñar en frío;

?5) El "aceite autoextraído" y el "aceite exprimido en la tierra" tienen muchas impurezas y no son saludables. Se recomienda consumir menos.

La mayor parte del aceite que solemos comer es aceite vegetal. El aceite vegetal contiene muchos ácidos grasos insaturados. Después de calentarlo a altas temperaturas, produce humo negro. Este humo es cancerígeno. Por lo tanto, cuanto más humo y cuanto más temprano sea el aceite, menor será el punto de ignición. No es adecuado para alimentos fritos.

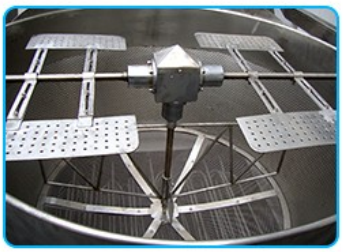
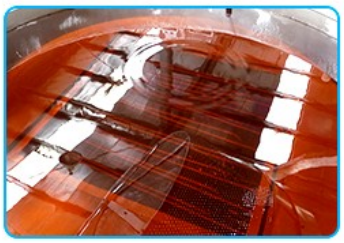
La estructura química del aceite es el triglicérido. Significa que tres ácidos grasos están conectados a una molécula de glicerol. La principal diferencia entre los diferentes aceites alimenticios es la composición de estos ácidos grasos. Los ácidos grasos pueden dividirse en tres categorías: ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados. Los aceites correspondientes suelen llamarse grasas saturadas, monoinsaturadas y poliinsaturadas.

Las grasas saturadas son muy estables y no se deterioran fácilmente durante el calentamiento y el almacenamiento; las grasas insaturadas contienen dobles enlaces. Son propensas a la oxidación. Por cada doble enlace adicional, la tasa de oxidación aumenta aproximadamente 10 veces. Además, cuanto más alta es la temperatura, más rápida es la velocidad de oxidación. La oxidación puede hacer que el aceite se vuelva pegajoso, y también puede producir algunos ingredientes dañinos y olores desagradables.

Por lo tanto, para los aceites que requieren alta temperatura. Especialmente el calentamiento de alta temperatura a largo plazo. Como la fritura profunda repetida, deben utilizarse aceites con alto contenido de ácidos grasos saturados. Como la manteca de cerdo, el sebo, el aceite de palma, el aceite de coco y el aceite de cacahuete, etc.

No hay tantos problemas con las frituras repetidas en casa. En la fritura casera, generalmente no hay demasiadas cosas que freír. Y el aceite no se mantiene a una temperatura alta durante mucho tiempo. Incluso los aceites vegetales con un alto contenido de grasas insaturadas no se oxidan mucho debido a su corto tiempo. El aceite que se ha frito de esta manera puede ser usado en la fritura de salteado. La próxima vez que se fríe, sólo hay que usar un aceite nuevo. De esta manera, se evitan los residuos y apenas se producen sustancias nocivas.

Pero la cantidad de aceite usado en la industria de la restauración y en las plantas de procesamiento de alimentos es mucho mayor que la del aceite doméstico. Por lo tanto, el método general de tratamiento del aceite sólo puede proporcionar un efecto de retraso corto. Los cambios frecuentes de aceite causarán un aumento continuo de los costos, y también acortarán la vida útil del aceite de fritura comestible, lo que causará un desperdicio innecesario.

El uso de un filtro de aceite de fritura puede filtrar los residuos de aceite que quedan en el aceite de fritura a tiempo para asegurar la limpieza del aceite de fritura, evitar el calentamiento repetido y la carbonización de los residuos de alimentos, inhibir el enranciamiento del aceite de fritura, y reducir los residuos de aceite producidos! Reducir el costo de producción de los productos para las empresas! Mejorar la calidad del sabor y el aspecto de los alimentos! Proporciona una garantía para la competencia de productos de la empresa.