

¿Cuáles son algunos factores importantes que afectan al aceite de fritura?

Varios factores importantes afectan al aceite de fritura, ¿qué tipo de aceite es adecuado para freír? Lo primero que debemos considerar es que la temperatura de calentamiento del aceite es generalmente más alta cuando se fríen alimentos, y la estabilidad y la tasa de oxidación del aceite en condiciones de alta temperatura. El filtro industrial de aceite de fritura de Shandong Loyal es un equipo especial para procesar el aceite de fritura de alimentos. La experiencia y las investigaciones de la industria leal resumen varios factores importantes que afectan al aceite de fritura.



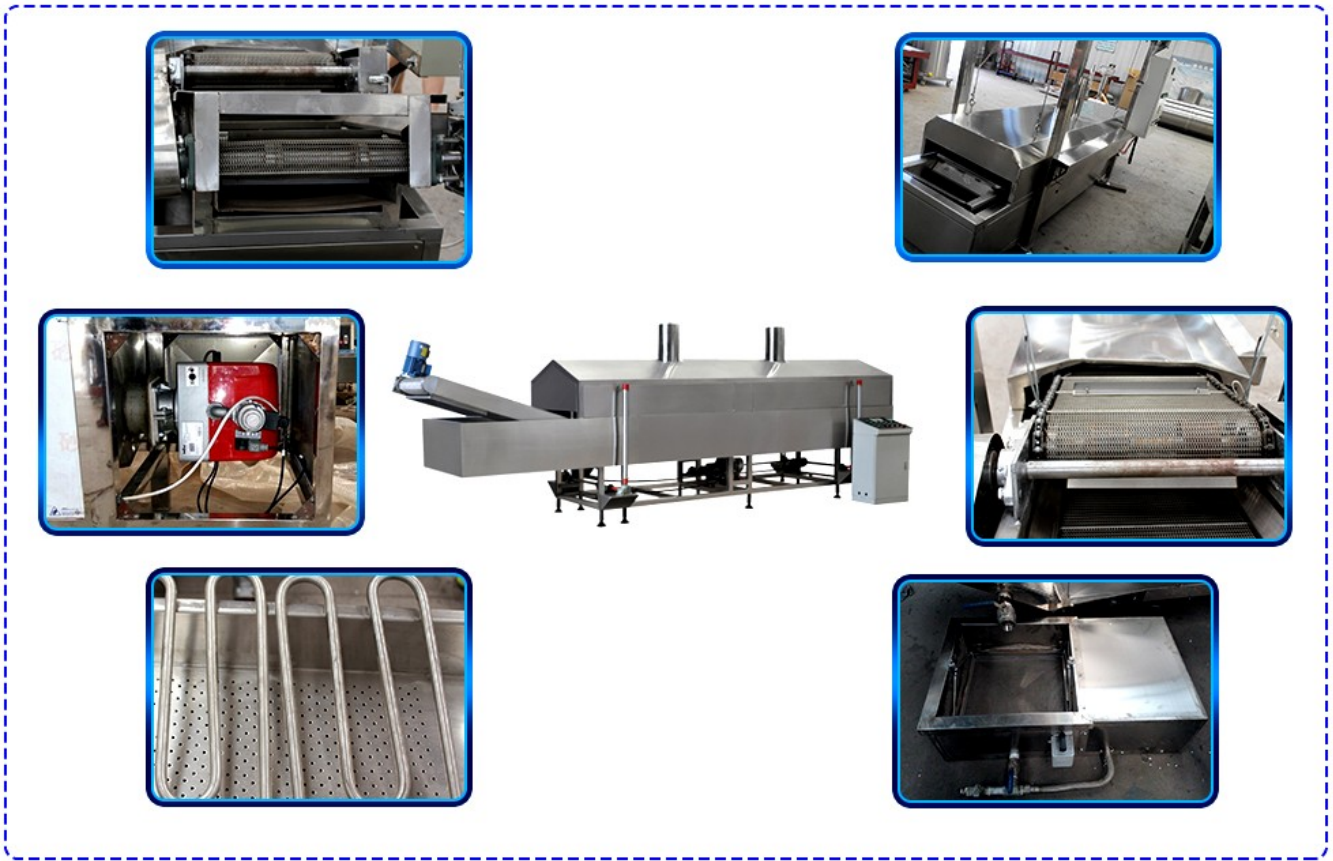
Considere desde la tasa de oxidación:

Debido a los diferentes ácidos grasos contenidos en los aceites, la tasa de oxidación varía mucho. Las grasas saturadas tienen la mayor estabilidad y son las menos propensas a la oxidación.

Cuanto mayor es el grado de saturación de la grasa utilizada para freír, menor es la probabilidad de que se oxide y menos peróxidos de lípidos produce. Por lo tanto, la grasa utilizada para freír alimentos es preferentemente un ácido graso saturado.



Aceite de palma> aceite animal> aceite de oliva, aceite de té silvestre> aceite de cacahuete> aceite de maíz> aceite de soja> aceite de colza> aceite de sésamo, aceite de lino, etc.



Considerando la estabilidad de la grasa:

Los aceites con una estabilidad relativamente alta en los aceites naturales son el sebo, la manteca de cacao, etc., con un valor de estabilidad de 2,3-2,4, seguidos de la manteca de cerdo y el aceite de palma, con un valor de estabilidad de 1,5-2,0. La estabilidad es buena. El valor de estabilidad es 1,2, y otras grasas y aceites son 1,0 o menos. Como el aceite de soja, el aceite de girasol, etc.



Los aceites con bajo valor de estabilidad no son adecuados para el aceite de fritura.

El aceite de soja y el aceite de colza mencionados anteriormente no son adecuados para el aceite de fritura porque contienen una cierta cantidad de ácido linolénico. Los aceites vegetales ricos en ácido linoleico tampoco son adecuados para freír. Por ejemplo, el aceite de cártamo y el aceite de girasol son ricos en ácido linoleico. También acelerará la reacción de oxidación a altas temperaturas y producirá peróxidos y trans-tipos que son perjudiciales para la salud. ácido graso.

