

Merkblatt

zum sachgemäßen Umgang mit Frittierfett

Durch die Einwirkung hoher Temperaturen in Gegenwart von Sauerstoff verändern sich die Fette während des Frittiervorganges.

Es entstehen Zersetzungsprodukte, die qualitätsbeeinträchtigend und z.T. gesundheitsschädlich sind.

Solche Frittierfette sind verdorbene Lebensmittel und im Sinne von Artikel 14, Abs. 2 Verordnung (EG) Nr. 178/2002 vom 28.01.2002 als nicht sicher zu beurteilen. Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden.

Daher dürfen derartig veränderte Frittierfette und ebenso die darin frittierten Erzeugnisse nicht verwendet bzw. an den Verbraucher abgegeben werden.

Bei Frittiertemperaturen oberhalb von 175 °C steigt der Acrylamidgehalt (gesundheitlich bedenkliche Substanz) bestimmter Lebensmittel (z. B. Pommes frites) erheblich an.

Deshalb ist folgendes zu beachten:

1. Merkmale für Verdorbenheit von Frittierfett:

- deutliche Braunfärbung
- spürbare Rauchentwicklung
- Zunahme der Zähigkeit des heißen Fettes
- bitterer, kratzender Geschmack und unangenehmer Geruch des Fettes und des frittierten Lebensmittels
- gegebenenfalls positiver chemischer Verdorbenheitstest (z.B. Fritest oder Oxifrit-Test)
- Praxistest: Boden des Frittierbehälters ist nicht mehr klar zu sehen

2. Bei festgestelltem Verderb des Fettes gesamtes Fettbad erneuern:

Dies ist sehr wichtig. Die Zugabe von frischem Fett nützt nichts, weil das zugegebene frische Fett das alte Fett nicht verbessert, sondern dieses sogar noch schneller verdirbt.

3. Frittierbad nicht zu lange verwenden

Die Gebrauchsdauer hängt von den Betriebsbedingungen, dem Backgut, der Fettart und der Menge des Frittiergutes ab. Fleisch und Fisch belasten das Fett mehr als Pommes frites oder Pfannkuchen, deshalb sollten getrennte Frittierbecken verwendet werden. Es wird allgemein empfohlen, Frittierfette nicht länger als ca. 20 Stunden Heißhaltezeit zu verwenden. Nach einer Gebrauchszeit von ca. 15 Stunden ist eine Eigenkontrolle unter Beachtung von Punkt 1. durchzuführen.

4. Täglich das Fett ablassen und filtrieren, Friteusen reinigen:

Da angebrannte Frittierrückstände gesundheitsschädlich sein können und den Fettverderb beschleunigen, muss das Fett täglich abgelassen und filtriert werden. Anschließend ist die Friteuse zu reinigen und das filtrierte Fett wieder einzufüllen und abzudecken.

5. Geeignete Frittierfette

sind feste Pflanzenfette (z.B. Erdnussfett) und im Handel erhältliche Spezialfette zum Frittieren;

völlig ungeeignet sind: tierische Fette (Schmalz, Talg, Nierenfett) und flüssige Öle.

6. Die richtige Friteuse

elektrisch beheizt, mit sicher funktionierender Temperatureinstellung, möglichst mit Auslauf am Boden, damit das Ablassen und Filtrieren des Fettes regelmäßig leicht möglich ist.

7. Frittiertemperatur höchstens 175 °C

Zu hohe Backtemperatur schadet dem Fett, es verdirbt wesentlich schneller. Die Acrylamidbildung bei verschiedenen Lebensmitteln steigt an.

Zu niedrige Temperatur verzögert die Frittierzeit und das Lebensmittel nimmt zu viel Fett auf.

Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das:

Landratsamt Bautzen
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
Bahnhofstraße 7
02625 Bautzen

Tel.Nr.: 03591 / 5251 39001