



## Merkblatt

### Zur sachgemäßen Pflege von Friteusen und Frittierfetten und -ölen

Durch den Verzehr verdorbener Frittierfette und -öle und der darin zubereiteten Lebensmittel wie Pommes Frites kann die menschliche Gesundheit unter Umständen in einem nicht unerheblichen Maße beeinträchtigt werden (Reizungen der Magenschleimhaut, etc.) Deshalb sollte beim Herstellen von frittierten Lebensmitteln und bei der Handhabung der Friteusen folgendes beachtet werden:

- 1) Das Frittierfett /-öl sollte zwischen 150°C und **nie über 180°C** erwärmt werden. Zur Kontrolle der Betriebstemperatur muss daher eine Friteuse mit Thermostat benutzt werden. Das Lebensmittel gart bei 150°C genauso schnell wie bei 180°C. In seinem Innern (bei nicht vorfrittierter Ware) wird nach etwa 2,5 min. immer nur 102°C und nicht mehr erreicht. Zu hohe Temperaturen verkürzen die Verwendbarkeit des Öles oder Fettes beträchtlich durch die thermische Zersetzung des Fettes.
- 2) Beim Frittieren sollten größere Temperaturschwankungen zwecks besserer Haltbarkeit des Fettes vermieden werden. In ein aufgeheiztes Fettbad darf man deshalb nicht zuviel kaltes Bratgut einfüllen, um ein zu starkes Absinken der Temperatur zu vermeiden.
- 3) Beim Frittieren in einem sehr schlechten Fett nehmen die Lebensmittel das Zweifache an Fett auf als in einem wenig gebrauchten Fett.
- 4) Damit z.B. Pommes Frites einen guten Geschmack haben, muss das Fett ein wenig belastet sein. In frischen Fett gebackene Pommes Frites schmecken nicht. Deshalb empfiehlt es sich, täglich ein Drittel des Fettes in der Friteuse gegen frisches Fett auszutauschen und nicht das ganze Frittierfett zu wechseln.
- 5) Fett ist verdorben und nicht mehr für die Herstellung von Lebensmitteln geeignet, wenn es schon bei niedrigen Temperaturen (etwa 140°C) stark raucht und sich beim Frittieren nur kleine Blasen bilden. Eine Dunkelfärbung kann, muss aber nicht, ein Maß für die Verdorbenheit sein.  
Ist der Geschmack des Fettes kratzend, bitter oder talgig, so ist ein Fettwechsel dringend erforderlich. Nach hiesigen Erfahrungen sollte spätestens nach 20 - 25 Std. Betriebsdauer das Frittierfett gewechselt werden.
- 6) Am Ende jedes Benutzungstages sollte das noch heiße Fett filtriert werden, um Backrückstände zu entfernen. Auch die Friteuse (Heizstäbe) ist von Öl- und Backrückständen zu reinigen.
- 7) Unbenutzte Friteusen sollten entleert und gereinigt werden. Friteusen mit Fett werden bei der Lebensmittelkontrolle als „in Betrieb“ befindlich beurteilt.
- 8) Über die durchgeführten Kontrollmaßnahmen und den Fettwechsel sollte unter Angabe der Nummer der Friteuse, Datum mit Uhrzeit und Art der durchgeführten Maßnahme sowie Name des Verantwortlichen ein Kontrollbuch geführt werden.