RENOVACIÓN DE LOS ACEITES DE FRITURA ¿QUÉ DICE LA NORMATVA?

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoría Nutricional

Renovación de los aceites de fritura ¿Qué dice la normativa?

Según la Norma de Calidad para los Aceites y Grasas Calentados (Orden de 26 de enero de 1989) es obligatorio seguir unas **prácticas correctas de higiene** y **evaluar el grado de degradación del aceite de fritura.**

Prácticas correctas de Higiene

1. Filtrar el aceite antes de ser reutilizado.
2. Evitar calentar excesivamente: No superar los 180ºC
3. El aceite no debe hacer humo, ni oscurecerse, ni ser viscoso ni tener espumas.
4. No mezclar aceites diferentes
5. Mantener un registro del cambio de los aceites.

Evaluación del grado de degradación

Solamente se permite que haya un máximo de 25% de presencia de compuestos polares

Métodos de detección

Colorimétricos
Viscosímetros
Conductividad

CESNUT
NUTRICIÓN
Consultoría Nutricional