



## Merkblatt zum Umgang mit Frittierfett

Der Verlauf der thermischen Zersetzung des Frittierfettes wird von vielen Faktoren (u.a. Art des Bratgutes, der Fettart, der Füllmenge), insbesondere aber von der gesamten Heißhaltezeit beeinflusst. Bratgutreste, die im Fett verbleiben, fördern die weitere Zersetzung des Fettbades. Frittiergut mit Panade (wie Schnitzel, Kroketten) hinterlässt im Vergleich zu Pommes Frites wesentlich mehr Bratgut im Fett und führt folglich zu schnellerem Fettverderb. Daher sollte das Frittierfett möglichst regelmäßig, am besten täglich nach Arbeitsende, filtriert werden. Gleichzeitig sollten Frittierbecken und Heizstäbe von allen anhaftenden Rückständen befreit werden.

Allerdings muss auch bei sachgerechter Arbeitsweise der Zustand des Frittierfettes vom Verantwortlichen sorgfältig überwacht werden, damit das Fettbad rechtzeitig, d.h. vor Eintritt der Genussuntauglichkeit, erneuert werden kann.

### **Abhilfe ist nur durch häufiges Wechseln des gesamten Frittierfettes möglich.**

Sie sollten Ihre Arbeitsweise zukünftig in folgenden Punkten überprüfen:

- Fleisch und Kartoffelerzeugnisse sollen in getrennten Frittierbecken zubereitet werden. Fleisch belastet das Frittierfett stärker als Kartoffelprodukte. Panadeteilchen und Gewürze tragen zum schnellen Fettverderb besonders bei.
- Das Fett soll regelmäßig, am besten täglich nach Arbeitsende, filtriert werden, um alle Bratgutreste zu entfernen. Gleichzeitig müssen Frittierbecken und Heizstäbe von fest anhaftenden Rückständen gereinigt werden, da Bratgutreste den Verderb des gesamten Fettbades beschleunigen.
- Bei Verwendung tiefgekühlter Ware (z.B. Pommes Frites) sollte auf luftdichte Kühllhaltung der Ware geachtet werden und in den Packungen vorhandene Eiskristalle entfernt werden, um nicht zu viel Wasser in das Fett einzutragen.
- Die Zugabe von frischem Fett sollte nur zum Ausgleich der mit dem Frittiergut ausgetragenen Fettmengen und Erreichen des Mindestfüllstandes der Friteuse erfolgen. Sie stellt keine geeignete Maßnahme zur Fettverbesserung dar, da alle bereits gebildeten Zersetzungsprodukte im Fettbad verbleiben und ihrerseits den Verderb des frischen Fettes beschleunigen.
- Zu hohe Temperaturen bieten keinerlei Vorteile für die Produktion. Sie erhöhen vor allem die thermische Belastung des Fettes und beschleunigen seinen Verderb. Außerdem wird die Bildung von Acrylamid im Frittiergut durch hohe Temperaturen begünstigt.

### **Arbeitstemperaturen größer als 175°C sind daher unbedingt zu vermeiden !**

Frittierfett zersetzt sich zwangsläufig, auch bei sachgerechtem Gebrauch, und muss daher regelmäßig vollständig ausgetauscht werden. Über den Verdorbenheitsgrad Ihres Frittierfettes können entsprechende Messutensilien Auskunft geben.