

## Controle da Qualidade do Óleo da Fritadeira

A fritura é um método de cocção rápido em que ocorre a transferência de calor do óleo de fritura para o alimento, proporcionando características sensoriais de sabor, textura e aroma. Apesar disso, a qualidade dos alimentos fritos está diretamente relacionada à qualidade do óleo usado na fritura.

Devido à ação da água presente no alimento, à elevada temperatura do óleo (em torno de 180°C) e ao oxigênio no ar, uma série de reações químicas ocorrem gerando compostos de degradação que nem sempre são benéficas para a saúde. Por isso, a importância de se avaliar as características sensoriais do óleo e monitorar o seu descarte.

As características necessárias para avaliar e realizar o descarte do óleo são:

- **Alteração na cor** - o escurecimento do óleo indica o que este já sofreu reações de oxidação;
- **Alteração no cheiro** - a emissão de odores desagradáveis relaciona-se com a sua acidificação
- **Viscosidade**
- **Presença de fumaça** - a temperaturas inferiores à temperatura de fritura.
- **Presença de espuma** - abundante resultante das reações de oxidação, aceleradas pelas altas temperaturas.

Treine os manipuladores da sua equipe para avaliar as características do óleo e realizar a medição de sua temperatura, diariamente. Registrar em planilha específica para garantir uma melhor verificação e controle.

### IMPORTANTE!

Evitar adição de óleo novo ao usado;

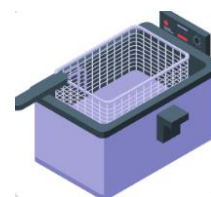
Evitar a exposição do óleo ao ar.

Manter a temperatura do óleo entre 160°C a 180°C

Importante contratar uma empresa idônea e credenciada para realizar o descarte adequado e seguro do óleo usado.

### ATENÇÃO!

Os resíduos de óleo **NÃO** devem ser descartados diretamente no esgoto e muito menos no sistema de água de chuva.



**“Não é suficiente você fazer o seu melhor; primeiro, você precisa saber exatamente o que fazer para depois dar o seu melhor”**

**W. Edwards Deming**

### REFERÊNCIA

**ASAR – Autoridade de Segurança Alimentar e Econômica** – Óleos de Fritura. Disponível em: [encurtador.com.br/cFGY2](http://encurtador.com.br/cFGY2)

**ALIM. NUTR.**, Araraquara – Avaliação dos Óleos e Gorduras de Fritura de Estabelecimentos Comerciais da Cidade de Campinas/SP. As Boas Práticas de Fritura Estão Sendo Atendidas? V. 21, n.1, p. 47-55, jan./mar. 2010.