



Merkblatt

Frittierfette

Stand: Januar 2004

1. Frittierfette sind Lebensmittel

Sie unterliegen daher der Lebensmittelüberwachung. Lebensmittel dürfen nicht gesundheits-schädlich, verdorben oder sonst nachteilig beschaffen sein.

2. Die Verwendung von verdorbenem Frittierfett ist verboten

Werden Frittierfette zu hoch oder zu lange erhitzt, entstehen zahlreiche Umwandlungsprodukte, von denen einige im Verdacht stehen, gesundheits-schädlich zu sein. Solche Frittierfette gelten als verdorben, ebenso die darin frittierten Lebensmittel. Nachteilig veränderte Frittierfette dürfen nicht mehr verwendet werden

3. Welches Fett soll verwendet werden?

Am besten eignen sich die im Handel erhältlichen Frittierfette und Frittieröle, die speziell für diesen Zweck ausgelegt sind. Tierische Fette sollten nicht verwendet werden, da sie zu schnell verderben.

4. Die richtige Fritteuse

Empfehlenswert ist eine stufenlos einstellbare Temperaturregelung. Die Fritteuse sollte am Boden einen Auslauf haben, damit das Fett täg-

lich abgelassen und der Bodensatz entfernt werden kann.

5. Die optimale Frittiertemperatur beträgt 150°C bis 175 °C

Zu hohe Temperatur schadet dem Fett, es verdirbt schneller. Ist die Frittiertemperatur zu niedrig, nimmt das Lebensmittel zu viel Fett auf.

Bei Temperaturen über 175°C wird außerdem vermehrt Acrylamid gebildet. Acrylamid steht im Verdacht krebserregend zu sein und entsteht vor allem beim Frittieren von Kartoffelerzeugnissen.

Mit einem geeigneten Thermometer muss regelmäßig geprüft werden, ob der Thermostat gut funktioniert und ob die eingestellte Temperatur eingehalten wird.

Zur Vermeidung von lokalen Überhitzungen sollte festes Frittierfett zuerst bei 60°C bis 80°C geschmolzen werden, bevor die eigentliche Frittiertemperatur eingestellt wird.

6. Wie lange kann ein Frittierfett verwendet werden?

Die Gebrauchsdauer hängt von den Betriebsbedingungen, dem Fett und von Art und Menge an Frittiertgut ab.



Fleisch und Fisch belasten das Fett mehr als Pommes frites oder Berliner Pfannkuchen. Deshalb möglichst getrennte Frittierbecken verwenden.

Wichtig bei tiefgefrorenem Frittiergut: anhaftendes Eis weitgehend entfernen.

Unter optimalen Bedingungen kann ein Frittierfett problemlos 20 Betriebsstunden und länger verwendet werden. Das Fett sollte aber regelmäßig auf seine Gebrauchstauglichkeit geprüft werden.

7. Täglich das Fett ablassen und filtrieren, Fritteuse reinigen

Die angebrannten Frittierrückstände können gesundheitsschädlich sein und beschleunigen den Fettverderb. Deshalb soll das Fett täglich über ein Fettfilter filtriert werden. Fritteuse und besonders die Heizschlangen mit einem geeigneten Reinigungsmittel und dann mit heißem Wasser reinigen.

8. Wie erkennt man, ob das Fett verdirbt?

Der beginnende Verderb kann erkannt werden durch:

- a) merkliche Rauchentwicklung bei 175 °C (zur leichteren Erkennung kurzfristig Absaugvorrichtung abschalten)
- b) den typischen, unangenehmen Geruch und Geschmack des Fettes und des frittierten Lebensmittels (Regelmäßig probieren!)

Die Farbe kann täuschen: auch ein helles Frittierfett kann bereits verdorben sein.

Eine **zusätzliche** Beurteilungshilfe stellen Teststäbchen und Testkits dar, die im Fachhandel erhältlich sind.

Es wird empfohlen, bei beginnendem Verderb das gesamte Fettbad zu erneuern.

Im alltäglichen Betrieb sollte nur soviel Fett nachgefüllt werden, dass der Fettverlust ausgeglichen wird.

9. Wohin mit dem gebrauchten Fett?

Erkundigen Sie sich bei ihrer Abfallbehörde, welche Entsorgungsmöglichkeiten es in ihrer Nähe gibt.

Keinesfalls darf Frittierfett in die Kanalisation oder in den Hausmüll gegeben werden.

10. Alternative Frittiertechniken

Heutzutage werden vermehrt auch Frittiertechniken eingesetzt, bei denen nur ein teilweiser Fettaustausch stattfindet oder bei denen Zusätze die Haltbarkeit des Fettes verlängern sollen.

Werden solche Techniken eingesetzt, muss das Fett besonders aufmerksam überprüft werden, am besten mit einem geeigneten Messgerät.