

Elder laboratorio habla sobre la seguridad alimentaria y los aceites de fritura

El uso de la freidora en la restauración ofrece una serie de ventajas en el cocinado de determinados alimentos

El uso de la freído en la restauración tiene muchas ventajas en el cocina de algunos alimentos, sin embargo, hay que tener en cuenta que el aceite se va deteriorando durante el proceso de fritura y, si no se renueva con la frecuencia necesaria, puede poner en riesgo la salud de los consumidores.

¿Qué son los compuestos polares?

Los compuestos polares son sustancias químicas resultantes de la descomposición del aceite de fritura.

La acción del calor, la luz, el oxígeno presente en el aire y el agua de los productos que se fríen, provoca diferentes reacciones químicas en los ácidos grasos de los aceites (oxidación, polimerización, hidrólisis), dando lugar a la formación de una serie de sustancias químicas (productos de oxidación, polímeros triglicéridos, ácidos grasos libres), que se agrupan bajo el nombre de compuestos polares totales.

¿Qué establece la legislación alimentaria acerca de los compuestos polares?

La calidad de los aceites utilizados para freír está regulada por la Orden del 26 de enero de 1989. Conforme a esta legislación, para asegurar la seguridad alimentaria, los aceites de fritura tendrán que desecharse antes de que su contenido en compuestos polares totales supere el 25%.

El control de los aceites de fritura debe incluirse en el sistema de autocontrol, de acuerdo con el APPCC, para garantizar la seguridad alimentaria en las empresas del sector alimentario.

¿Qué factores influyen en la formación de compuestos polares?

La formación de compuestos polares en los aceites de fritura depende fundamentalmente de 3 factores:

- Temperatura de fritura: se deben evitar temperaturas superiores a 180°C, ya que estas temperaturas aceleran la alteración de los aceites (cada incremento de 10°C, duplica el grado de oxidación).

- Tipo de aceite: para las frituras se debe evitar el uso de aceites con un alto grado de insaturación (poliinsaturados), ya que son menos estables a altas temperaturas. Los aceites más adecuados para freír, son los que contienen un alto número de ácidos grasos saturados, (por ejemplo, el aceite de oliva virgen extra y el aceite de girasol alto oleico).

- Exposición a la luz: los aceites se deben proteger de la luz, cerrando la tapa de la freidora después de usarla.

¿Qué cambios producen los compuestos polares en el aceite de fritura?

La formación de compuestos polares provoca una serie de cambios en los aceites de fritura que son fácilmente reconocibles:

- Oscurecimiento del color.
- Aumento de la viscosidad.
- Aumento de formación de espuma.
- Aumento de generación de humo

¿Cuándo se debe cambiar el aceite de fritura?

“En cuanto empezamos a observar los cambios organolépticos que se producen como consecuencia de la formación de los compuestos polares”, comenta Ángel Hurlé, CEO de Elder Laboratorio, laboratorio de alimentos y asesoría alimentaria con más de 20 años de experiencia. “Existen dos métodos de control principales para el canal Horeca: Medidor de compuestos polares y Métodos colorímetros. Estas determinaciones las puede hacer rápidamente el propio personal de cocina mediante kits reactivos (OleoTest®) que, tras introducir en el tubo una pequeña cantidad de aceite, indican el % de compuestos polares presentes en la muestra mediante un cambio de coloración.” puntualiza Hurlé.

Datos de contacto:

Marta Ciruelos
675356409

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Ecología](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Electrodomésticos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>