



Filtrowanie oleju

Przed nami karnawał i jego ukoronowanie – Tłusty Czwartek. W każdej polskiej cukierni oznacza to szczególnie dużą produkcję paczków i wyjątkowo duże zużycie oleju. Pojawiają się więc pytania, jaki olej kupić, by jak najdłużej zachowywał swe właściwości, jak długo można go używać i jak często trzeba wymieniać.

Smażenie na starym oleju nie tylko negatywnie wpływa na kolor i smak produktów, ale również sprawia, że stają się one niebezpieczne dla zdrowia, a nawet rakotwórcze. Badania pokazują, że olej z zawartością związków polarnych (*pcc*) większą niż 26,5 proc. jest ryzykowny dla bezpieczeństwa żywności (średnia *pcc* oleju z pierwszego tłoczenia wynosi 1,33 proc.), dlatego tak ważne jest regularne kontrolowanie jego jakości. Pamiętajmy: jedna nieudana partia produktów może kosztować wielu straconych klientów!

Z czego wynikają problemy? Po pierwsze, niewiele osób ma dostateczną wiedzę na temat zmian, jakie zachodzą w oleju pod wpływem wysokiej temperatury. Po drugie, w wielu firmach brak jest kontroli zużycia oleju. Istnieje więc ryzyko, że olej słabej jakości używany jest zbyt długo, a inny – doskonałej jakości bywa wymieniany zbyt wcześnie. Wielu właścicieli firm rozważa więc możliwość zakupu urządzenia do filtrowania oleju.

Co przemawia za stosowaniem takiego urządzenia? Im częściej olej jest filtrowany, tym rzadziej konieczna jest kompletna jego wymiana i – co za tym idzie – tym mniejsze są zamówienia i koszt oleju. Regularne filtrowanie oleju jest bezpieczne zarówno ze zdrowotnego jak i żywieniowego punktu widzenia. Eksperti twierdzą, że olej powinien być filtrowany przynajmniej raz w tygodniu przez specjalistyczną firmę oraz codziennie – przy użyciu papierowych filtrów. Testy wykonane na próbkach filtrowanego oleju potwierdziły, że dzięki filtrowaniu można zredukować *pcc* o ponad 5 proc., a cząstki poniżej 5 mikronów (grubość włosa) mogą zostać usunięte dzięki specjalnym maszynom.

Błędem jest nieregularne filtrowanie i dolewanie nowego oleju do starego, niefiltrowanego. Nie przynosi to oszczędności finansowych, ani tym bardziej nie wpływa dobrze na jakość produkowanych wyrobów.

Kiedy powinno się wymienić olej?

Określenie momentu, w którym konieczna jest wymiana oleju, nie jest proste. Niektórzy dostawcy oleju przekazują wraz z produktem wykres koloru, wskazujący stopień zużycia oleju. Trzeba jednak pamiętać, że wykres ten odno-



si się do konkretnego produktu i nie może służyć do oceny zużycia oleju innego producenta. Z kolei ocena oleju palmowego przysparza wielu trudności, ponieważ po użyciu jest on bardzo ciemny.

Na rynku dostępne są tzw. oleotesty, ale nie są one tanie, a bywa, że – w porównaniu do testów laboratoryjnych – wykazują 4 proc. rozbieżności w *pcc*. Można korzystać też z papierków lakmusowych, które – wraz ze zmianą jakości oleju – zmieniają kolor z niebieskiego na różne odcienie żółci. Istnieje także specjalny przyrząd do testowania, w którym niebieska substancja chemiczna zmienia kolor pod wpływem kontaktu z olejem i zachowuje wynik testu przez długi czas. Najprawdopodobniej najdokładniejszym sposobem testowania oleju jest analiza próbki w laboratorium, ale jest to metoda dość kosztowna.

Co zrobić ze użytym olejem?

Właściciel cukierni lub restauracji musi mieć pewność, że zużyty olej zostanie zutylizowany zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny. Jedynie specjalistyczne firmy mogą zagwarantować, że olej raz usunięty ze smażalnika nie zostanie ponownie wykorzystany do celów żywieniowych. Warto więc zaufać firmom specjalizującym się w filtrowaniu i utylizacji zużytego oleju.



the world's finest cooking oil filtration and fryer management service

FiltaFry Ltd gwarancją dobrych pączków



■ Olej przed filtrowaniem i po.

Od niedawna na polskim rynku jest obecna firma FiltaFry Ltd. Ta brytyjska spółka, działająca w kilkunastu krajach świata, oferuje kompleksowe usługi w zakresie zarządzania procesem smażenia. Firma wykorzystuje nowatorską technologię mikrofiltracji, dzięki której możliwe jest usuwanie z oleju wszystkich drobnych kawałków żywności i innych zanieczyszczeń (np. węgla) większych niż 5 mikronów. Służąca do tego maszyna została skonstruowana w 1992 r. Po trwających 3 lata testach w restauracjach i firmach cateringowych na terenie Wielkiej Brytanii firma uzyskała atest i od grudnia 1995 r. urządzenie jest dopuszczone do użytku. Obecnie firma ma ok. 500 jednostek franchisingowych na całym świecie (m.in. w Wielkiej Brytanii, USA, Kanadzie, Zjednoczonych Emiratach Arabskich, Danii, Holandii) i 6 w Polsce.

Każdy producent stosujący na co dzień olej w smażalnikach wie, jak ważne jest jego filtrowanie i jak duże znaczenie dla jakości produktu finalnego ma jakość oleju. Warto więc poznać ofertę specjalistycznej firmy, która pomaga w utrzymaniu czystości oleju.



■ Pracownik FiltaFry podczas filtrowania oleju w kuchni.

Na czym polega usługa FiltaFry?

Filtrowanie oleju odbywa się na miejscu, w kuchni. Rucho- me urządzenie wyciąga olej ze smażalnika w temperaturze smażenia (180°C) i przepuszcza przez zamknięty system filtrów. Na filtrze wstępnym zostają małe kawałki żywności i zanieczyszczenia wielkości ok. 250 mikronów. Następnie olej jest pompowany pod bardzo wysokim ciśnieniem przez wtórny filtr głów-

ny, usuwający mikrocząsteczki o wielkości powyżej 5 mikronów. Dzięki temu osiąga się wzrost żywotności oleju o 100 proc. Podczas gdy olej jest filtrowany, osoba obsługująca urządzenie czyści smażalnik, aby był od razu gotowy do użytkowania. Próżniowy system usuwania resztek pokarmu, niewymagający użycia wody, jest przyjazny dla żywności i zapewnia maksymalną czystość frytur (wyższą niż osiągnięta standardowymi metodami). Po oczyszczeniu smażalnika wpompowuje się do niego przefiltrowany olej i po kilku minutach całość jest gotowa do dalszego użycia. Zużyty olej jest usuwany w miejsce wskazane przez klienta, gdzie jest bezpiecznie składowany. Przedstawiciele firmy FiltaFry podczas wykonywania pracy są wyposażeni w sprzęt i ubranie zgodne z przepisami BHP.

Korzyści z usługi FiltaFry

● Zmniejszenie zużycia oleju

Dzięki usuwaniu z oleju mikrocząsteczek większych niż 5 mikronów, udaje się przedłużyć żywotność oleju nawet o 100 proc. Oznacza to, że rzadziej trzeba kupować nowy olej, a więc wydatki spadają.

● Poprawa jakości produktów i czystości smażalników

Regularne usuwanie zanieczyszczeń oraz głębokie czyszczenie smażalników (przynajmniej raz w tygodniu) zdecydowanie wpływa na poprawę wyglądu i smaku produktów, a to przekłada się na wzrost ich sprzedaży.

● Oszczędność czasu i kosztów pracy

Pracownicy, którzy dotychczas musieli zajmować się wymianą oleju i czyszczeniem smażalników, mogą zaoszczędzony czas poświęcić na inne czynności produkcyjne.

● Poprawa bezpieczeństwa pracy

Z chwilą przejścia przez FiltaFry kompleksowej kontroli nad procesem smażenia, rośnie bezpieczeństwo pracy podczas produkcji z użyciem smażalnika.

● Wpływ na ochronę środowiska

Dzięki zmniejszeniu ilości usuwanego oleju i właściwej jego utylizacji, zwiększa się wkład w ochronę środowiska. Próżniowy system usuwania pozostałości produktów smażonych z oleju i ich naturalny rozkład jest przyjazny środowisku.

Więcej informacji na temat usługi FiltaFry:

Ambasador 92
ul. Raszyńska 13,
05-500 Piaseczno