****

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Все про отработанное фритюрное масло.**

Масло обычно используется при температуре 170-190 С, но специальные профессиональные масла выдерживают и нагревание до 220 С. Если вдруг масло начало кипеть, вы не можете дальше использовать, так как в нем образовывается вещество акролеин (переводится как “острое масло”), оно токсично для человека.

**Почему нужно менять фритюрное масло?**

При жарке во фритюре в масло попадают и остаются мелкие кусочки еды, поэтому оно становится мутным и темнее, меняет свой вкус. От этого страдает и вкус готовящейся в этом масле еды.

Но это не самое страшное. При нагревании в масле вырабатываются свободные жирные кислоты, канцерогенные вещества. Чем дольше используется масло, тем выше их концентрация и тем опаснее они для здоровья.

### Когда нужно менять фритюрное масло?

Часто сотрудники кухни не знают, когда пора менять масло.

Органолептическая проверка не всегда помогает, потому что она субъективна. Одному сотруднику покажется, что масло еще хорошо пахнет, а другой скажет, что оно прогоркло.

Единых требований здесь нет и быть не может: на долговечность фритюрного масла влияет огромное количество факторов. Загрязненность масла зависит от ваших оборотов, от самого продукта (например, при готовке блюд в панировке, масло нужно менять чаще), температуры готовки, и типа масла. Для каждого предприятия график замен составляется индивидуально.

НО!!!!Есть случаи, когда масло во фритюрнице нужно менять срочно:

* если оно стало тёмным, вязким;
* жаренные на нём блюда имеют горький вкус;
* если масло перегрелось, при жарке пенится, дымит;
* запах предыдущих блюд ничем не получается перебить.

Для еще большей точности следует использовать специальные датчики-анализаторы. Они не только точно определят температуру в масляной толще, но и оценят ее химические показатели.

Полоски LRSM или тестер Testo — оптимальный вариант для общепита, где есть фритюрница.

# Тестерные полоски контроля качества фритюра 3M LRSM

Подробная информация о полосках: <http://haccp.ru/shop/indicators/3M-LRSM/>

# testo 270 - Тестер масла для фритюра

Подробная информация о тестере: https://www.testo.ru/ru-RU/testo-270/p/0563-2750

Качество фритюра напрямую влияет на вкусовые качества блюд.

**Возможно ли повторное применение?**

Масла при нагреве окисляются, в них накапливаются мелкие частицы пережаренных продуктов. При неоднократном использовании фритюрного масла в нем концентрируются канцерогенные вещества. Поэтому многократное применение растительного масла для приготовления пищи запрещено. Исключение – чистое оливковое масло.

Многократное использование фритюра не нанесет вреда, если он применяется в специальных устройствах с автоматической фильтрацией масла: фритюрницах и пончиковых автоматах.

В таких агрегатах масло не кипит, а нагревается не выше температуры жарки, поэтому окисляется гораздо медленнее.

**Утилизация в предприятиях общественного питания**

Предприятиям общественного питания запрещено сливать отработанный фритюрный жир в канализацию. Этот продукт относится к 4 классу опасности и по санитарным нормам нуждается в утилизации. В соответствии с законом РФ «Об отходах производства и потребления» № 89-ФЗ от 24.06.1998 г. несанкционированный слив использованных жиров является нарушением и влечёт за собой административную ответственность. Куда сдать отработанное фритюрное масло каждое предприятие общепита решает самостоятельно.

**Заключение договора с лицензированной компанией**

Заключать договор на утилизацию можно только с лицензированной компанией, имеющей право на оказание данного вида услуг. У лицензированной компании должна быть лицензия, на осуществление деятельности по сбору, транспортированию, обработке, утилизации, обезвреживанию, размещению отходов IV класса опасности. (Пример лицензии [здесь](https://drive.google.com/file/d/10Z7_pvhrXXL1Oqt2zcSJUTCcBxRrsvY1/view). Перед заключением договора об оказании услуг на вывоз отработанного масла, запросите обязательно лицензию. Это поможет избежать штрафных санкций.

ВАЖНО!!! Копия лицензии и договора должны хранится у вас в закусочной.

**После заключения договора и проверки лицензии.**

Компания предоставляет пластиковую или железную тару, в которую удобно сливать отработанное масло (30-50 л. пластиковые или железные бочки). После того, как тара наполняется маслом, вы делаете заявку оператору. Полную тару забирают, а взамен оставляют вам пустую чистую емкость для дальнейшего слива.

Вывоз масла, осуществляется в течение 1 рабочего дня после поступления заказа на вывоз, либо по заранее согласованному графику.

Вывоз отработанного масла осуществляется для вас абсолютно бесплатно, и оплачивает каждый килограмм, за наличный или безналичный расчет каждый месяц.

Стоимость зависит от качества отработанного масла (т.е. отсутствия в нем воды и остатков пищи) и его количества (чем больше объем, тем выше закупочная цена).

При вывозе фритюрного масла компания должна представить подтверждающие документы:

* карточку учета масла
* акт вывоза отработанных жиров.