

Wie kann man den Verderb von Frittierfett erkennen und welche Faktoren können diesen beeinflussen

I. Mehrere Faktoren können den Verderb des Fettes beeinflussen bzw. beschleunigen:

1. Zu hohe Erhitzung des Fettes

Auch bei der Verwendung moderner Geräte mit Thermostat muss der Beachtung der Temperatur besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. So kann die eingestellte Temperatur durch Defekt des Thermostats erheblich überschritten werden. Wenn auf Grund des Geschäftsablaufes höhere Temperaturen über einen längeren Zeitraum und gleichzeitig eine größere Menge Fritiergut durchgesetzt werden, ist das verwendete Fett einer stärkeren Belastung ausgesetzt und kann dann schneller verderben. Deshalb ist es zu empfehlen, bei betriebsschwachen Zeiten den Thermostat tiefer zu stellen, da die Höhe und die Dauer der Erhitzung von besonderer Bedeutung sind.

2. Menge und Wassergehalt des Frittiergutes

Die Menge und der Wassergehalt des Frittiergutes spielen für den Zustand des Fettes eine besondere Rolle. Verschiedene Frittiergute, z.B. Pommes frites, Fisch, Hähnchen sollten nicht in dem gleichen Fett behandelt werden.

3. Erneuerung des Frittierfettes

Es kann keinesfalls ausreichen, nur verbrauchte Fettanteile, in denen Teile des Frittiergutes eingezogen sind, zu ersetzen. Frisches Fett **verdirbt** in altem Fett schnell. Es sollte vielmehr vollständig entleert und die Friteuse sorgfältig gereinigt werden. Erst dann das neue Bratfett einzufüllen.

4. Würzen des Frittiergutes

Das Würzen des Frittiergutes soll nicht über dem Frittierfett erfolgen.

II. Folgender Punkte können für die Beurteilung des Frittierfettes von Bedeutung sein

1. **Geruch und Geschmack.** Verdorbenes Fett riecht und schmeckt scharf, kratzig, talgig, seifig usw. Eine tägliche Kontrolle ist zu empfehlen.
2. **Färbung des Fettes.** Verdorbenes Fett ist tief braun bis schwarz- braun. Eine tägliche Kontrolle ist zu empfehlen.
3. **Kontrolle des Thermostates.**
4. **Rauch und Qualm** (Beobachtung des Fettes bei Betriebstemperatur nach Abschalten der Absaugvorrichtung) . Verdorbenes Fett beginnt bei niedriger Temperatur (bereits um 150°C) zu rauchen und zu qualmen.
5. **Stärkeres und längeres Schäumen** des Fettes nach Einbringen des Bratgutes kann auf Verdorbenheit hinweisen.

Bei Beobachtung der aufgeführten Veränderungen und Abweichungen ist das Auswechseln des gesamten Fettes unbedingt zu empfehlen.

Bei Beachtung dieser Punkte kann die Verwendung verdorbenen Fettes weitgehend vermieden werden.

Zum Testen vor Ort sind im Handel verschiedene Prüfgerätschaften erhältlich.

Bei der Erstellung der Unterlagen wurde mit größter Sorgfalt auf die Auslegungen der gesetzlichen Grundlagen geachtet. Für etwaige sachliche oder drucktechnische Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden.

Bestehen weitere Fragen, bitten wir die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde oder Rechtsberatende Berufsgruppen anzusprechen.