

## Kontroly fritovacích olejů v roce 2018

V roce 2018 jsme sledovali kvalitu olejů používaných k fritování v zařízeních společného stravování. Měřili jsme obsah tzv. polárních látek, což je skupina chemických sloučenin vznikajících v oleji ve zvýšené míře při fritování, z nichž některé mají karcinogenní účinek. Tento parametr lze použít jako ukazatel „opotřebení“ oleje jeho opakovaným používáním. Limitem určujícím nevhodnost oleje pro další použití je hodnota nad 25 % celkového obsahu polárních látek.

V průběhu roku jsme prověřili 118 fritovacích lázní, v 17 z nich byl olej za hranicí použitelnosti, v takových případech personál olej vyměnil za nový. Průměrná hodnota obsahu polárních látek se pohybovala kolem 16 %, v jednom případě dosáhla téměř 40 %, což je horní hranice měřicího rozsahu přístroje.

Druh a množství škodlivých sloučenin vznikajících při fritování může provozovatel zásadně ovlivnit. Jednak výběrem vhodného oleje, který je pro fritování určený a je stabilnější, tj. jeho rozklad včetně tvorby škodlivých látek je pomalejší. Dále závisí na typu a nastavení fritézy (teplota do 180 °C), objemu oleje, druhu fritované potraviny apod. V každém případě by provozovatel měl alespoň vizuálně olej sledovat a pravidelně měnit. Pěnící olej tmavé barvy indikuje, že měl být dávno vyměněn. Kvalitě fritovacích olejů se budeme věnovat i v příští sezoně.

