

# FEITEN VERANTWOORD FRITUREN



Elke keer dat frituurvet wordt gebruikt, loopt de kwaliteit daarvan een beetje terug. De snelheid van kwaliteitsachteruitgang wordt voornamelijk bepaald door de temperatuur van het vet en de blootstelling daarvan aan de lucht. De Spelregels Verantwoord Frituren houden rekening met deze factoren. Frituur daarom volgens de Spelregels Verantwoord Frituren, voor een optimaal resultaat voor u én voor uw klant!

## Chemische processen in frituurvet

Drie chemische processen liggen ten grondslag aan de kwaliteit-sachteruitgang van frituurvet, namelijk: oxidatie, hydrolyse en polymerisatie.

**Oxidatie** van het vet is een reactie van het vet met zuurstof. Hierbij worden vetzuren afgebroken. U kunt merken dat een vet geoxideerd is doordat het ranzig gaat ruiken. Oxidatie doet zich voor bij alle temperaturen, dus niet alleen tijdens het frituren, maar ook bij de opslag van het vet. Wel gaat het proces sneller bij hogere temperaturen. Geoxideerd vet heeft de eigenschap om vers vet aan te zetten tot snellere oxidatie. Zelfs een klein beetje geoxideerd vet kan ervoor zorgen dat een vers vet ranzig wordt. Het is dan ook af te raden om oud vet bij te vullen met vers vet. Ook zout en kruiden in het vet kunnen de oxidatie versnellen.

**Hydrolyse** is een moeilijke naam voor het uiteenvallen van vetdeeltjes onder invloed van water. Hierbij ontstaan onder andere vrije vetzuren. Water kan in het frituurvet komen via de (diepgevroren) voedingsmiddelen die gefrituurd worden. En van de effecten van hydrolyse is een verlaging van het rookpunt. Een gehydrolyseerd vet gaat dus bij een lagere temperatuur roken.

**Polymerisatie** vindt plaats onder invloed van warmte: afzonderlijke vetdeeltjes worden bij deze reactie aan elkaar geplakt, zodat er lange ketens gevormd worden. Dit kun je zien aan het stroperig worden van het vet. Bij polymerisatie ontstaan DPTG's (Dimere en Polymere Tri-Glycerides). Hoe hoger de temperatuur van het vet, des te sneller dit proces gaat.





**Het regelmatig  
verversen  
van het  
frituurvet is  
een garantie  
om kwaliteit te  
kunnen blijven  
bieden.**

### **Filteren**

De voornaamste reden om te filteren is het behoud van het frituurvet. Dit speelt met name een rol bij snacks die veel kruim in het vet achterlaten. Horecaondernemers gaan over het algemeen heel bewust om met het filteren. Het moment van filteren wordt primair bepaald door ervaring.

De meeste (nieuwe) frituurpannen zijn voorzien van automatische filters. De helft van de snackbarhouders beschikt daarover. Ze hoeven alleen maar op een knop te drukken en het hele filterproces verloopt automatisch. In andere gevallen wordt het vet (met behulp van een pomp) handmatig gefilterd. Ook zijn er ondernemers die er voor kiezen om dagelijks hun vet te verversen, het is dan niet meer nodig om ook nog te filteren.

### **Verversen**

Het regelmatig verversen van het frituurvet is een garantie om kwaliteit te kunnen blijven bieden. Het verversen van frituurvet gebeurt doorgaans op vaste tijdstippen en varieert van enkele keren per week tot dagelijks.

Een andere vetzuursamenstelling van een frituurvet betekent doorgaans een ander ververspatroon. Onverzadigde vetten zijn over het algemeen wat gevoeliger voor kwaliteitsachteruitgang dan verzadigde vetten en transvetten. Dat betekent dat frituurvetten met een hoog gehalte aan onverzadigde vetzuren soms iets minder lang houdbaar zijn en iets minder lang kunnen worden verhit. In de praktijk blijkt echter dat horecaondernemers die overstappen op vloeibaar frituurvet over het algemeen heel bewust omgaan met frituurvet, wat ten goede komt aan de levensduur van het vet.

Stapt u over op een ander (vloeibaar) frituurvet, bekijkt u dan goed of uw ververspatroon aangepast moet worden en of u frituurt volgens de Spelregels Verantwoord Frituren. Doe dit zonodig in overleg met uw frituurvetleverancier. Want op een verantwoorde wijze omgaan met frituurvet is de basis voor eindproducten met hoge kwaliteit.

### **Kwaliteitsmeting van frituurvet**

Veel ondernemers verversen het frituurvet op basis van ervaring. Door die ervaring regelmatig te toetsen met meetapparatuur weet u zeker dat u op tijd ververs, en daarmee een verantwoord eindproduct blijft leveren.

In de warenwet is opgenomen dat het DPTG-gehalte (zie kader vorige pagina) in het vet niet hoger mag zijn dan 16%. Tijdig verversen van frituurvet voorkomt dat u deze warenwetnorm overtreed. Het DPTG-gehalte kan alleen door laboratoriumonderzoek worden bepaald. Om te toetsen of u op het goede moment ververs, kunt u daarom uw vet laten testen in een laboratorium.

Een goede indicatie van de kwaliteit van het vet kunt u ook krijgen door zelf uw vet te testen met behulp van de diverse meetapparaten die op de markt zijn. De meeste meetapparaten meten de hoeveelheid vrije vetzuren (het zuurgetal) of de verzameling van stoffen die ontstaan na oxidatie, polymerisatie en hydrolyse (zogenaamde polaire bestanddelen). Deze meetapparaten geven helaas niet 100% garantie dat de warenwetnorm alsnog niet overtreden wordt. Toets daarom regelmatig, en laat u in dit proces goed adviseren door bijvoorbeeld uw frituurvetfabrikant.

Verantwoord frituren is een initiatief van:

