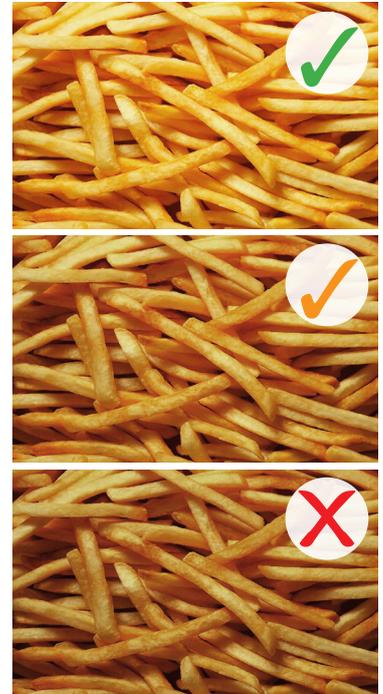


## 丙烯酰胺指令

烘焙谷物、咖啡或土豆的过程中会形成有害物质丙烯酰胺。根据自 2018 年初生效的欧盟指令 (EU) 2017/2158, 该物质被视为致癌物质, 应在食品加工过程中减少该物质的形成。食品生产商以及餐厅和快餐店必须采取相应措施以满足指令要求, 并避免在食品监控方面出现问题。

### 德国联邦食品与农业部 (BMEL) 对油炸食品的建议:

- 温度不要超过 175°C。使用专业经销商提供的特殊油脂测温仪检查温度。
- 油炸时间越短越好。在油炸食品呈金黄色时结束油炸。薯条应仅炸到顶端为褐色的程度。
- 采取小份油炸的方式! 每次最多油炸 150 克食品。  
用油比例应为 1 升油大约油炸 100 克食品。
- 与较细的油炸薯条相比, 较粗的油炸薯条含有的丙烯酰胺更少。  
丙烯酰胺仅在外层形成。\*



以上图片仅用于说明目的, 不能将其视为颜色对比标准。

## 最大程度地降低丙烯酰胺风险: 合适的温度是关键。

出于安全考虑, 我们建议以无接触的方式测量温度。

测量热油温度很危险。您可使用红外测温仪 (如 testo 104-IR) 在安全距离内进行无接触无风险的热油温度精确测量。



**testo 270**  
煎炸油品质检测仪  
如果您想确定食用油的质量,  
煎炸油品质检测仪 testo 270  
可满足您的需求。

**testo 104-IR**  
刺入式/红外测温仪  
这款带有激光测量瞄准点  
标记的温度测量仪可用于  
测量表面温度和中心温度。

