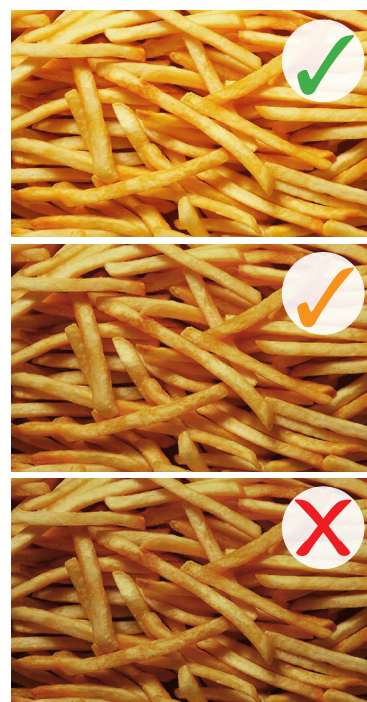


Il regolamento sull'acrilammide.

L'acrilammide è una sostanza tossica, che si forma durante la cottura al forno, la tostatura o la frittura di cereali, caffè o patate. Questa sostanza è considerata cancerogena e deve essere ridotta in conformità con il regolamento (UE) n. 2017/2158 in vigore dall'inizio del 2018. I produttori alimentari così come i ristoranti e i fast-food devono adottare misure per soddisfare i requisiti ed evitare problemi con il monitoraggio degli alimenti.

Il Ministero federale tedesco dell'alimentazione e dell'agricoltura (BMEL) raccomanda quanto segue per la frittura:

- Non superare la temperatura di 175 °C. Controllare la temperatura usando uno speciale termometro dei grassi di un rivenditore di fiducia.
- Più la procedura è breve, meglio è. Friggere solo fino a quando gli alimenti diventano di colore dorato. Le patatine fritte devono dorare soltanto alle estremità.
- Friggere in piccole quantità! Al massimo 150 grammi a frittura. Il rapporto dovrebbe essere di circa 100 grammi di alimenti fritti per un litro d'olio.
- Le patatine spesse contengono meno acrilammide di quelle sottili. L'acrilammide si forma solo negli strati esterni*



Questa immagine è a mero scopo illustrativo e non può essere usata come termine di paragone per il colore.

Ridurre al minimo il rischio di acrilammide: la temperatura giusta è fondamentale.

Per ragioni di sicurezza, raccomandiamo di misurare la temperatura senza contatto.

Misurare la temperatura nell'olio caldo può essere pericoloso. Si può misurare con precisione l'olio caldo da una distanza di sicurezza, senza contatto e senza rischi usando un termometro a infrarossi come testo 104-IR.



testo 270
Tester per oli di frittura
Per determinare la qualità dell'olio di frittura, si può usare il tester per oli di frittura testo 270.



testo 104-IR
Termometro a penetrazione/infrarossi
Strumento di misura della temperatura con puntatore laser per misurare la temperatura di superficie e interna.

