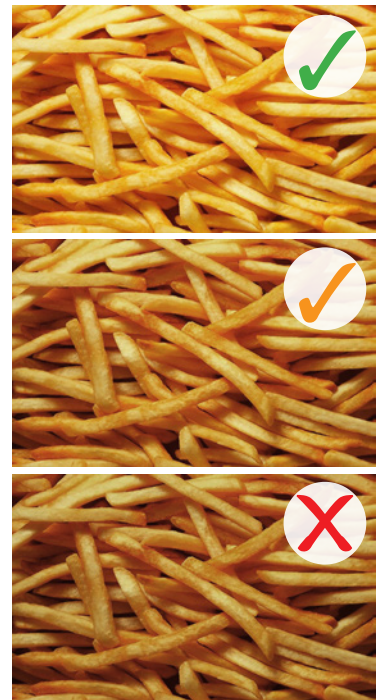


De acrylamide-verordening.

Bij het bakken, roosteren, braden of frituren van graan, koffie of aardappelen ontstaat het gevaarlijke acrylamide. Deze stof staat te boek als kankerverwekkend en dient volgens de EU verordening EU-VO 2017/2158, die sinds voorjaar 2018 geldt, te worden ingeperkt. Zowel voedselproducenten als restaurants en snackbars moeten maatregelen treffen om aan de voorschriften te voldoen en problemen met de voedselbewaking te voorkomen.

Het Duitse ministerie voor voeding en landbouw (BMEL) adviseert voor het frituren:

- Temperatuur van 175 °C niet overschrijden. Controleer de temperatuur met een speciale vet-thermometer uit de vakhandel.
- Hoe korter des te beter. Beëindig het frituren zodra het product goudbruin is. Friet mag alleen aan de uiteinden licht bruin worden.
- Frituur in kleine porties! Hooguit 150 gram per keer frituren. De verhouding dient circa 100 gram frituurproduct tot 1 liter olie te zijn.
- Dikke friet bevat minder acrylamide dan dunne. Acrylamide ontstaat alleen aan de randlagen.*



Deze afbeeldingen dienen enkel ter illustratie en kunnen niet worden gebruikt voor een kleurvergelijking.

Acrylamide-risico verminderen: de juiste temperatuur is bepalend.

Uit veiligheidsoverwegingen adviseren wij de temperatuur contactloos te meten.

Meten van de temperatuur in hete olie kan gevaarlijk zijn. Daarom kunt u met een infrarood-thermometer, bijv. de testo 104-IR, hete olie vanaf een veilige afstand ook contactloos, gevaarloos en nauwkeurig meten.



 <p>testo 270 Frituurolietester Als u de kwaliteit van de frituurolie wilt bepalen kunt u daarvoor de frituurolietester testo 270 gebruiken.</p>	 <p>testo 104-IR Infrarood-steekthermometer Temperatuur-meetinstrument met laser-meetvlekmarkering voor het meten van de oppervlakte- en kerntemperatuur.</p>
---	--