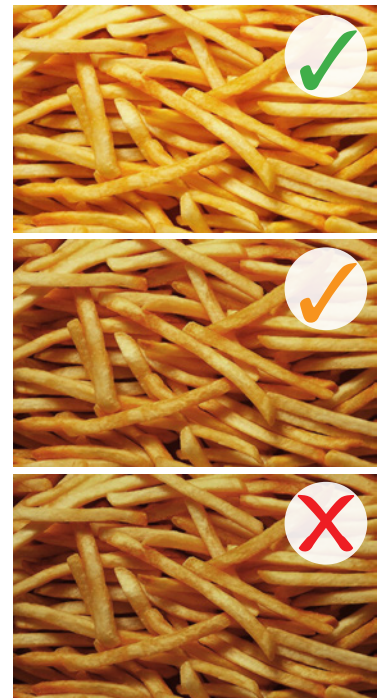


Die Acrylamid-Verordnung.

Beim Backen, Rösten, Braten oder Frittieren von Getreide, Kaffee oder Kartoffeln entsteht das gefährliche Acrylamid. Dieser Stoff gilt als krebserregend und soll entsprechend der EU Verordnung EU-VO 2017/2158, die seit dem Frühjahr 2018 gilt, eingedämmt werden. Sowohl Lebensmittelhersteller als auch Restaurants und Imbissbetriebe müssen Maßnahmen treffen, um die Vorgaben zu erfüllen und Probleme mit der Lebensmittelüberwachung zu vermeiden.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) empfiehlt für das Frittieren:

- Temperatur von 175 °C nicht überschreiten. Kontrollieren Sie die Temperatur mit einem speziellen Fett-Thermometer aus dem Fachhandel.
- Je kürzer desto besser. Frittiervorgang beenden, wenn das Frittiergut goldbraun ist. Pommes Frites sollten nur an den Spitzen bräunen.
- In kleinen Portionen frittieren! Höchstens 150 Gramm pro Frittiervorgang. Das Verhältnis sollte etwa 100 Gramm Frittiergut auf 1 Liter Öl betragen.
- Dicke Pommes Frites enthalten weniger Acrylamid als dünne. Acrylamid bildet sich nur an den Randschichten.*



Diese Bilder dienen nur der Illustration und können nicht für einen Farbvergleich verwendet werden.

Acrylamid-Risiko minimieren: Die richtige Temperatur ist entscheidend.

Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, die Temperatur berührungslos zu messen.

Die Messung der Temperatur im heißem Öl kann gefährlich sein. Deshalb können Sie mit einem Infrarot-Thermometer, wie z.B. dem testo 104-IR, heißes Öl aus sicherem Abstand auch berührungslos, gefahrlos und präzise messen.



**testo 270
Frittieröl-Tester**
Wenn Sie die Qualität des Frittieröls bestimmen wollen, können Sie dazu das Frittieröl-Messgerät testo 270 verwenden.



**testo 104-IR
Einstech-Infrarot-
Thermometer**
Temperatur-Messgerät mit Laser-Messfleckenmarkierung zur Messung der Oberflächen- und Kerntemperatur.

