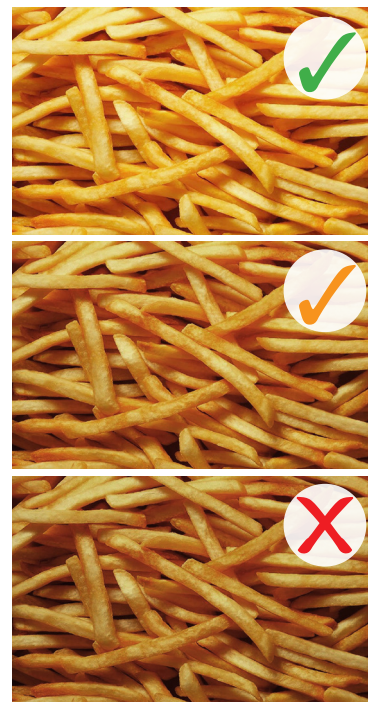


## Директива по содержанию акриламида

Опасное вещество акриламид образуется в выпечке, при обжаривании кофе, при жарке картофеля и т.п. Данное вещество является канцерогенным и его содержание в продуктах должно быть снижено в соответствии с Директивой ЕС (ЕС) 2017/2158, которая действует с начала 2018 года. Производителям пищевых продуктов, а также ресторанам и предприятиям быстрого питания необходимо принять определённые меры, чтобы выполнить требования директивы и избежать проблем с контролем качества продуктов.

### Федеральное министерство продовольствия и сельского хозяйства Германии (BMEL) рекомендует для жарки во фритюре:

- Не превышать температуру 175 °С. Проверьте температуру с помощью специального термометра.
- Чем короче, тем лучше. Завершите процедуру жарки во фритюре, когда жареные продукты станут золотисто-коричневыми. Картофель фри должен подрумяниться только на кончиках.
- Жарить небольшими порциями. Максимум 150 гр за процедуру жарки во фритюре. Соотношение должно быть примерно 100 гр жареных продуктов на 1 литр масла.
- Толстая картошка фри содержит меньше акриламида, чем тонкая. Акриламид образуется только в наружных слоях.\*



Эти изображения служат только в качестве иллюстрации, их нельзя использовать как пример для определения качества готового продукта.

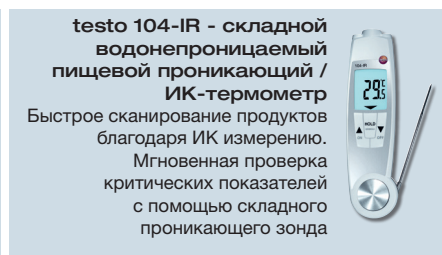
### Минимизирование риска образования акриламида: правильная температура имеет решающее значение

#### По соображениям безопасности мы рекомендуем измерять температуру бесконтактным способом

Измерение температуры в горячем масле может быть опасным. Вы можете измерить горячее масло с безопасного расстояния точно, без контакта и без риска с помощью инфракрасного термометра, такого как testo 104-IR.



**testo 270 - тестер фритюрного масла**  
Интуитивное управление, трехцветная подсветка дисплея и емкостный сенсор масла позволяют осуществлять измерения в кипящем масле без предварительного охлаждения тестера



**testo 104-IR - складной водонепроницаемый пищевой проникающий / ИК-термометр**  
Быстрое сканирование продуктов благодаря ИК измерению. Мгновенная проверка критических показателей с помощью складного проникающего зонда