

BUNGE™
PROCUISINE



Az olaj, ami érti a séfek nyelvét

TARTALOMJEGYZÉK

Milyen sütőolajok közül választhat?

Az olajban sült ételek minőségének szabályozása

Hibaelhárítás

Néhány használati tipp

Az olaj romlását befolyásoló tényezők

Szakkifejezések



„Semmi nem térül
meg jobban,
mint a minőség”

BUNGE[™]
PROCUISINE

MERT MINDEN A RÉSZLETEKEN MŰLIK

BUNGE[™]
PROCUISINE

A Bunge ProCuisine a vendéglátás (éttermek, szállodák, étkeztetés) igényeit szolgálja ki:

- a legújabb származási, érzékszervi és táplálkozási trendek figyelembe vételével fejlesztettük;
- kiváló minőségű alapanyagokból készült;
- tapasztalt séfek és nemzetközi kutatóintézetünk együttműködésével alkottuk meg.



MILYEN SÜTŐOLAJAK KÖZÜL VÁLASZTHAT?





BUNGE PRO CUISINE F1

100% finomított napraforgó-étolaj, habzástól 30 órás sütési élettartamot¹ kínál Önnek

- A hagyományos napraforgóolajnál hosszabb sütési élettartam
- Szívbarát telítetlen zsírsavakban természetesen gazdag²
- Omega-6 zsírsavat tartalmaz
- Kevesebb mint 1% transzzsír
- Sütés közben kevésbé habzik
- Hidegen szűrhető
- Származási ország: Magyarország
- Ajánlott sütési hőmérséklet: 175°C



CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS MÉRET	EAN KÓD	PALETTA	FELHASZNÁLHATÓ ³
PET PALACK (2X10 L)	10 LITER	5997003583317	72 DB (720 LITER)	12 HÓNAP

¹ A sütési élettartam az a várható időtartam órákban, melynek folyamán az olajjal még egyformán jó minőségű sült ételek készíthetők. Fontos a megfelelő sütési eljárások és olajkarbantartás alkalmazása.

² A kiegyensúlyozott és változatos étrend, valamint az egészséges életmód részeként a telített zsírsavak telítetlen zsírsavakkal (egyszeresen- és többszörösen telítetlen zsírsavakkal) való helyettesítése az étrendben hozzájárul a vér normál koleszterinszintjének fenntartásához.

³ Gyártástól számítva

BUNGE PRO CUISINE F9

70% finomított nagy olajsavtartalmú napraforgó-étolaj, 30% finomított repceétolaj, habzástól 60 órás sütési élettartamot¹ kínál önnek

- A termék ötvözi a nagyolajsavas napraforgóolaj és repceolaj kedvező tulajdonságait, a benne sült termékek bundája aranybarna, a krumpli ropogós lesz.
- A nagy olajsavtartalmú napraforgóolaj a legmagasabb hőűző képességgel rendelkező olaj a napraforgó-étolajok között, amely természetesen gazdag omega-9 egyszeresen telítetlen zsírsavban.
- Kevesebb mint 1% transzzsír
- A pálmazsírhoz hasonló sütési élettartam
- Hidegen szűrhető Szívbarát telítetlen zsírsavakban gazdag²
- Omega-6 zsírsavat tartalmaz Sütés közben kevésbé habzik
- A hagyományos napraforgó olajnál magasabb füstpont
- Származási ország: Magyarország
- Ajánlott sütési hőmérséklet: 175°C



CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS MÉRET	EAN KÓD	PALETTA	FELHASZNÁLHATÓ ³
PET PALACK (2X10 L)	10 LITER	5997003583805	72 DB (720 LITER)	12 HÓNAP

¹ A sütési élettartam az a várható időtartam órákban, melynek folyamán az olajjal még egyformán jó minőségű sült ételek készíthetők. Fontos a megfelelő sütési eljárások és olajkarbantartás alkalmazása.

² A kiegyensúlyozott és változatos étrend, valamint az egészséges életmód részeként a telített zsírsavak telítetlen zsírsavakkal (egyszeresen- és többszörösen telítetlen zsírsavakkal) való helyettesítése az étrendben hozzájárul a vér normál koleszterinszintjének fenntartásához.

³ Gyártástól számítva



BUNGE PRO CUISINE F10

100% finomított nagy olajsavas napraforgó-étolaj, habzástól 72 órás sütési élettartamot¹ kínál Önnek

- Ropogósabb, aranybarnább bunda és sült krumpli a nagy olajsavtartalmú napraforgóolajnak köszönhetően. A nagy olajsavtartalmú napraforgó-olaj a legmagasabb hőképeséggel rendelkező olaj a napraforgóétolajok között.
- 72 órás sütési élettartamot kínál, mely jóval több, mint a hagyományos napraforgó-étolajoké és a pálmazsíroké.
- Szívbarát telítetlen zsírsavakban gazdag²
- Omega-6 zsírsavat tartalmaz
- Kevesebb mint 1% transzzsír
- Sütés közben kevésbé habzik
- A hagyományos napraforgóolajnál magasabb füstpont
- Hidegen szűrhető
- Származási ország: Magyarország
- Ajánlott sütési hőmérséklet: 175°C



CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS MÉRET	EAN KÓD	PALETTA	FELHASZNÁLHATÓ ³
PET PALACK (2X10 L)	10 LITER	5997003583287	72 DB (720 LITER)	18 HÓNAP

¹ A sütési élettartam az a várható időtartam órákban, melynek folyamán az olajjal még egyformán jó minőségű sült ételek készíthetők. Fontos a megfelelő sütési eljárások és olajkarbantartás alkalmazása.

² A kiegyensúlyozott és változatos étrend, valamint az egészséges életmód részeként a telített zsírsavak telítetlen zsírsavakkal (egyszeresen- és többszörösen telítetlen zsírsavakkal) való helyettesítése az étrendben hozzájárul a vér normál koleszterinszintjének fenntartásához.

³ Gyártástól számítva

BUNGE PRO CUISINE U2

100% finomított repceétolaj

- Kitűnő mind melegen mind hidegen alkalmazva pároláshoz, sütéshez, főzéshez
- Ideális hidegkonyhai készítményekhez: saláták, öntetek, mártások, emulzió (pl.: majonéz) készítéséhez
- Szívbarát telítetlen zsírsavakban természetesen gazdag
- Omega 3&6 zsírsavat tartalmaz
- Kevesebb mint 1% transzzsír
- Ajánlott sütési hőmérséklet: 175°C
- Füstpont: 230°C



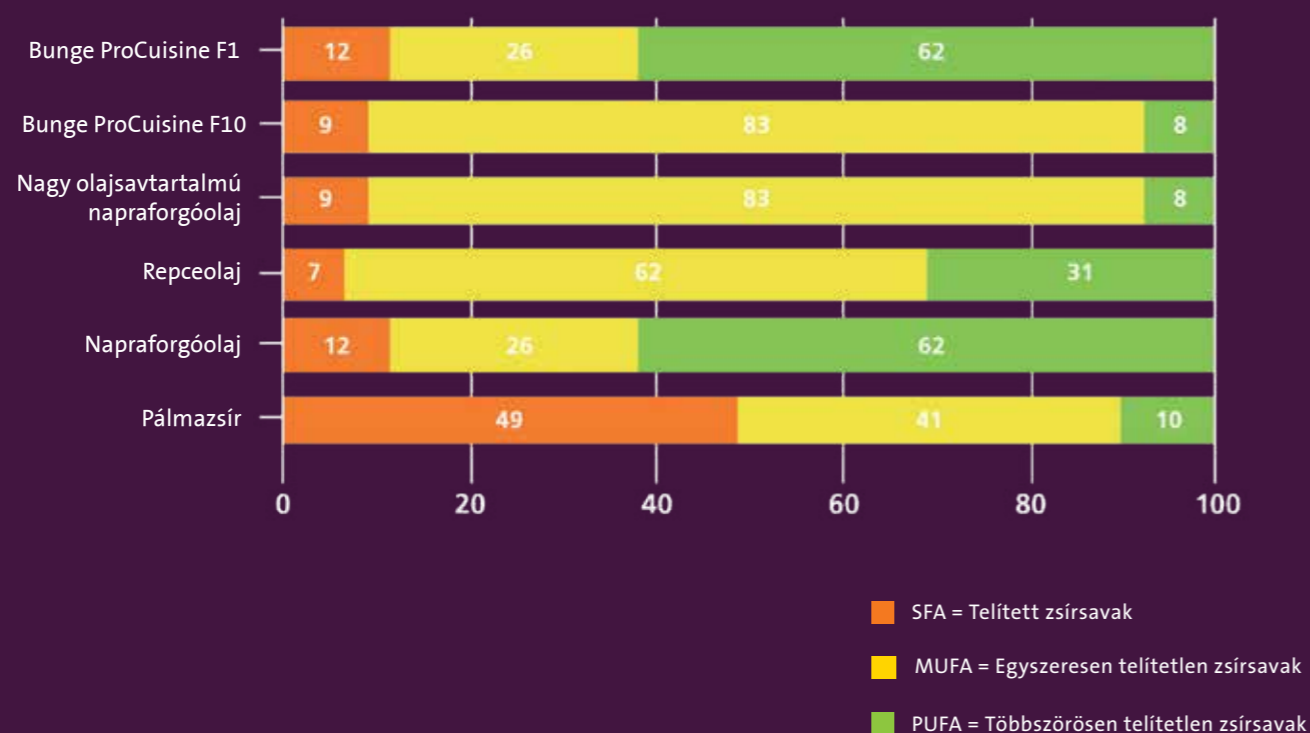
CSOMAGOLÁS	KISZERELÉS MÉRET	EAN KÓD	PALETTA	FELHASZNÁLHATÓ ³
PET PALACK (2X10 L)	10 LITER	5997003584048	72 DB (720 LITER)	12 HÓNAP

³Gyártástól számítva



ZSÍRSAVÖSSZETÉTEL

százalékos értékek



MILYEN ÉTRENDI (TÁPLÁLKOZÁSTUDOMÁNYI) ÜZENETET SZERETNE KÖZVETÍTENI A VÁSÁRLÓK FELÉ?

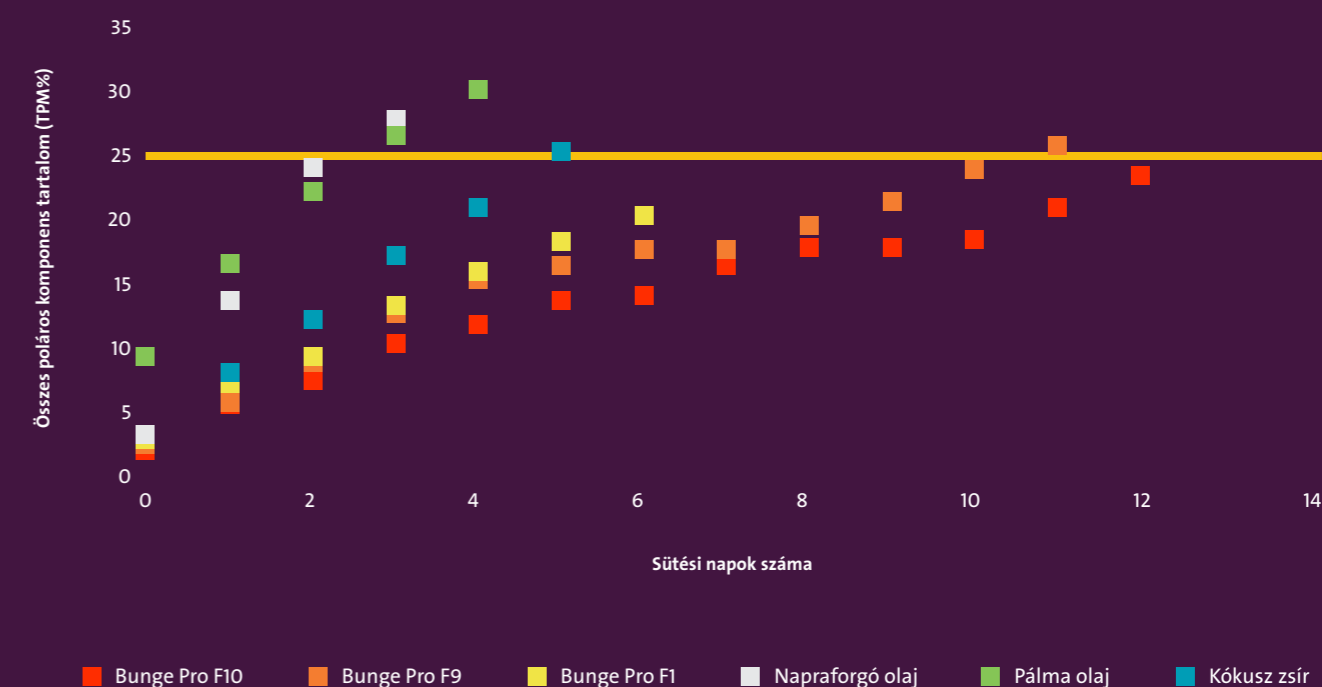
A vásárlók számára komoly kihívás túllépni azon a képzeten, hogy az olajban sült ételek egészségtelenek. Sokaknak az segít leküzdeni ezt az akadályt, ha tudatják a vásárlóikkal, milyen típusú olajban sütnék. A nagy olajsavtartalmú napraforgóolajról, a repceolajról és a hagyományos napraforgóolajról nagyon pozitív kép él a fogyasztók fejében. Jelentős hatást gyakorolhat a vállalkozása nyereségességére, ha a vevők gondolkodásmódját szem előtt tartva választja ki a megfelelő olajat.



⁴ A kiegyensúlyozott és változatos étrend, valamint az egészséges életmód részeként a telített zsírsavak telítetlen zsírsavakkal (egyszeresen és többszörösen telítetlen zsírsavakkal) való helyettesítése az étrendben hozzájárul a vér normál koleszterinszintjének fenntartásához.

SÜTÉSI ÉLETTARTAM

A sütési élettartam az a várható időtartam órákban, melynek folyamán az olajjal még egyformán jó minőségű sült ételek készíthetők. Fontos a megfelelő sütési eljárások és olajkarbantartás alkalmazása.



A grafikon szemlélteti az egyes alap olajok sütési stabilitását valós sütési környezetben mérve. Az egyesek olajok sütési stabilitása különböző képpen alakul, ha minden sütési körülmény azonos, akkor az eredmények objektíven szemléltetik a különbségeket.

A sütési stabilitás meghatározására az ún. Összes Poláros Komponens tartalom mérőszámot használjuk, melyet szabályozás ír elő. Az európai szabályozási környezethez igazodva 25%-os Összes Poláros Komponens tartalom esetén az olajat cserélni kell.

A grafikonon a napi hat órában végzett sütési teszt során vegyesen sültkrumpli és panírozott hústerméket készítve az alap olajok 2-4 napig (azaz 12-24 óráig) míg a Bunge Pro termékek 5-12 napig (F1 – 30 óra; F9 – 60 óra; F10 72 óra) alkalmasak sütésre mielőtt cserélni kell.

Az eredmények más körülmények között való megismételhetőségéhez szükséges az olaj megfelelő karbantartási, az optimális sütési körülmények betartása.



AZ OLAJBAN SÜLT ÉTELEK

MINŐSÉGÉNEK SZABÁLYOZÁSA

HELYES SÜTÉSI GYAKORLATOK

FÉLIG TÖLTÖTT KOSARAK:

Ha a kosár egészen tele van, az étel megszívja magát zsíradékkal. Ne lépje túl a gyártó által ajánlott maximális töltési mennyiséget, az 1:10 arányt (1 liter sütőolajhoz 10 dkg sült étel)! A kosarakat ne az olajsütő közelében töltsük meg!

GYAKORI LEFÖLÖZÉS:

A legjobb eredmény érdekében a lehető leggyakrabban távolítsuk el az olaj tetején lebegő ételrészecskéket!

LECSÖPÖGTETÉS:

Amikor kiemeljük az olajsütő kosarait az olajból, hagyjuk az ételről az olajat lecsöpögni, mielőtt a kosarat kiürítjük!

OLAJJAL TELETÖLTÖTT SÜTŐ:

A sütőolaj szintje mindig az olajsütő belsejében jelölt maximális töltöttségi szinten legyen!

GYAKORI ÁTSZŰRÉS:

Teljes leírását lásd a 18-19. oldalakon.

FŰSZERÉZÉS AZ OLajsÜTŐTŐL TÁVOL:

A só és a fűszerek kis mennyiségben természetes fémes szennyezőanyagokat tartalmaznak. Ha a szennyezőanyagok az olajba kerülnek, felgyorsítják az olaj romlásának folyamatát, ami felhabzáshoz, sötét színhez és mellékízekhez vezet.

AZ OLAJBAN SÜTÉS ARANYSZABÁLYAI

1. Jó minőségű sült étel csak minőségi olajjal készülhet.
2. Jó minőségű sült étel csak helyes sütési gyakorlatokkal készülhet.
3. Minőségi olajat vásárolni éppolyan fontos, mint minőségi alapanyagot vásárolni. Ne feledjük: az olaj nem csak hőközlő anyag, hanem összetevő is!



AZ OLAJBAN SÜLT ÉTELEK

MINŐSÉGÉNEK SZABÁLYOZÁSA

A jó minőségű sütőolaj segít a megfelelően elkészített étel tulajdonságait kiemelni.

FAGYASZTOTT ÉLELMISZER:

Fagyasztott élelmiszer elkészítésekor mindig a lehető legpontosabban kövessük a gyártó útmutatását! Napjainkban a legtöbb fagyasztott élelmiszer oly módon kerül forgalomba, hogy nincs szükség külön felolvasztásra, hanem a fagyasztóból közvetlenül betehető az olajsütőbe. Fagyasztott élelmiszer vásárlásakor nem árt az óvatosság: meg kell bizonyosodni arról, hogy nem történt részleges felolvadás, majd újrafagyasztás.

A felolvadás és újrafagyasztás váltakozása miatt a fagyasztott élelmiszer veszít természetes nedveiből, így az olajsütőben ezekből még több vész oda.

A többletnedvesség felgyorsítja az olaj romlását, ráadásul a felolvasztott élelmiszer visszafagyasztása egészségügyi kockázattal is jár.

HÚSOK, TENGERI EREDETŰ ÉLELMISZEREK:

Ha lehetséges, mindig vágjuk le a fölösleges zsírszövetet! A feldolgozatlan, instabil zsírok sütés közben kiolvadnak: minél kevesebb van belőlük, annál jobb az olaj teljesítménye.

PANÍROZOTT ÉTELEK:

A fagyasztott élelmiszerek általában előre panírozottak, de ha saját panírt készítünk, sütés előtt távolítsuk el a felesleget, így kevesebb szennyeződés jut az olajsütőbe. Tartósan magas hőmérsékleten a panírliszt megég, amitől az olaj és az étel csípős, keserű, kellemetlen, égett ízt kap. Az apró lisztrészecskék könnyen elszesznek, sötétre színezik az olajat, és szűrővel sem könnyű eltávolítani őket.

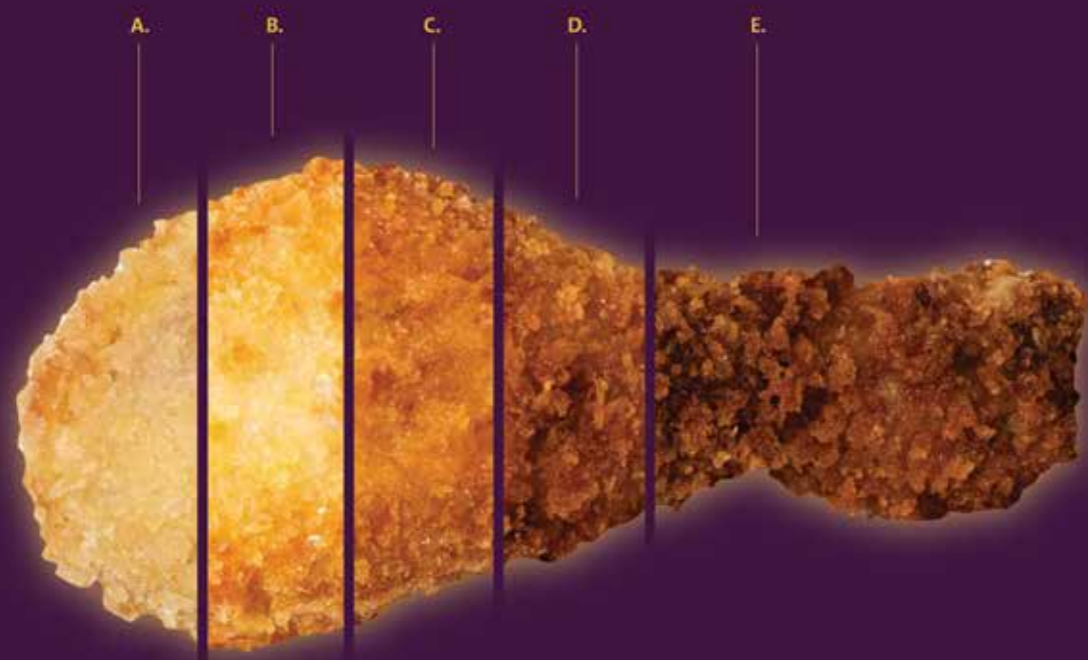
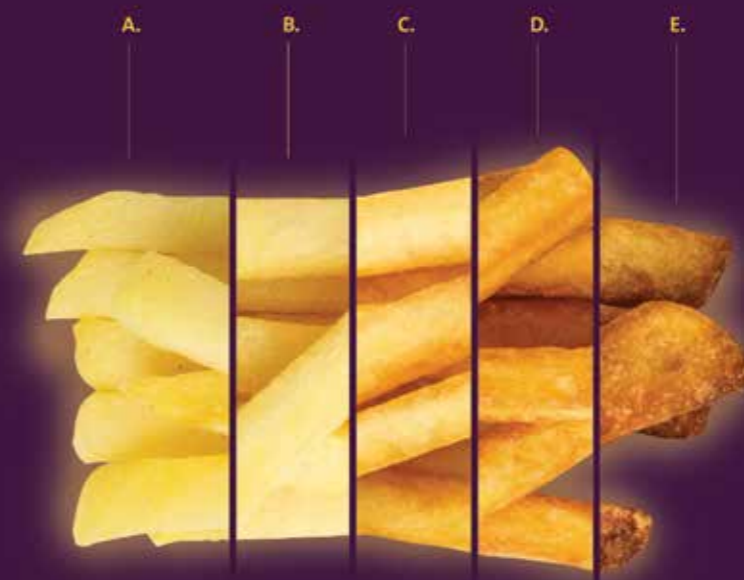
TÚL SOK NEDVESSÉG:

A túl sok víz ronthatja az olajban sült étel minőségét: az étel megszívja magát zsíradékkal, és az állaga is romlik. Ezeket az ételeket sütés előtt rácson le kell csöpögtetni, vagy leitatni róluk a nedvességet.

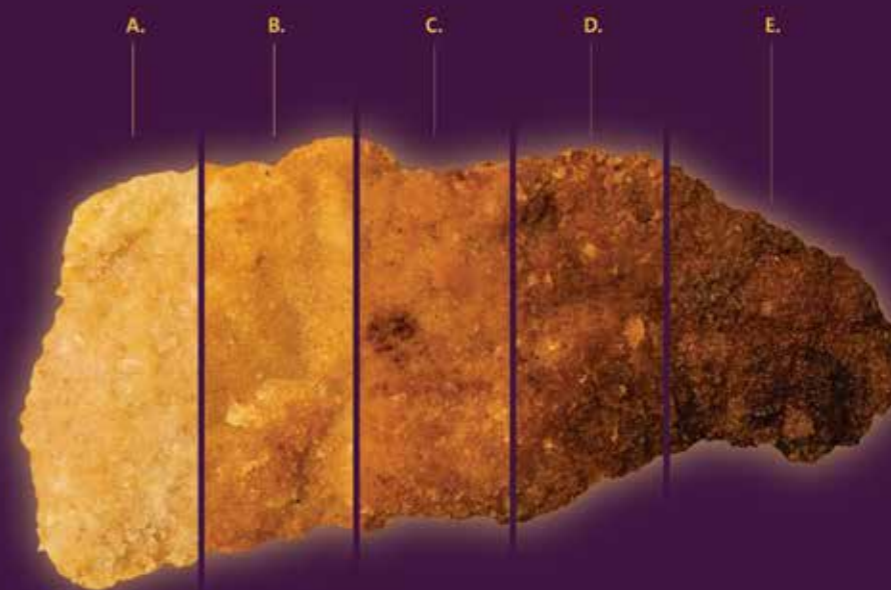


MIKOR ÉRDEMES LECSERÉLNI AZ OLAJAT?

- Az olaj színe önmagában nem jelzi megbízhatóan a csere szükségességét és idejét. Útmutatóként használjuk az olajban sült ételek összehasonlító táblázatát! Az olaj lecseréléséről az étel minősége alapján döntünk!
- Ha az étel eléri a (D) vagy annál sötétebb stádiumot, teszt segítségével győződjünk meg arról, hogy használható-e még a sütőolaj!
- Figyeljük, nem füstöl-e túlságosan az olaj!
- Cseréljük le az olajat, ha mind a teszteredmények, mind a vizuális útmutató alapján teljesülnek az olajcserének a vezető által megszabott kritériumai!



- A.** Az étel színe egészen világos, nem túl étvágygerjesztő, esetleg sületlen is.
- B.** Az étel színe világos. Valószínűleg átsült, de étvágygerjesztőbb is lehetne.
- C.** Az étel aranybarna, ízletes, tökéletesen alkalmas a felszolgálásra.
- D.** Az étel sötétebb a kelleténél, az ízébe más sült ételek íze is keveredhetett. Ideje ellenőrizni az olajat.
- E.** Az étel túl sötét, egyáltalán nem étvágygerjesztő. Az ízek keverednek egymással. Határozottan itt az ideje lecserélni az olajat.



- A.** Az étel színe egészen világos, nem túl étvágygerjesztő, esetleg sületlen is.
- B.** Az étel színe világos. Valószínűleg átsült, de étvágygerjesztőbb is lehetne.
- C.** Az étel aranybarna, ízletes, tökéletesen alkalmas a felszolgálásra.
- D.** Az étel sötétebb a kelleténél, az ízébe más sült ételek íze is keveredhetett. Ideje ellenőrizni az olajat.
- E.** Az étel túl sötét, egyáltalán nem étvágygerjesztő. Az ízek keverednek egymással. Határozottan itt az ideje lecserélni az olajat.

MIT TEGYÜNK AZ OLAJJAL?

- ✓ Válasszuk a legjobb minőségű olajat, mint például a Bunge Pro nagy olajsavtartalmú napraforgóolaj!
- ✓ Válasszuk az olajban sült étel mennyiségének megfelelő kapacitású berendezést!
- ✓ Állítsuk be a termosztátot!
- ✓ Kalibrált hőmérővel naponta ellenőrizzük az olaj hőmérsékletét!
- ✓ A lehető legalacsonyabb hőmérsékleten süssünk!
- ✓ Ha épp nem használjuk az olajsütőt, vegyük lejjebb a hőmérsékletet!
- ✓ Kikapcsolás és az olaj kihűlése után fedjük le az olajsütőt!
- ✓ Válasszuk az ételkészítési módszernek megfelelő olajat!
- ✓ A nedves élelmiszereket itassuk vagy csöpögtessük le sütés előtt!
- ✓ A panír lazán tapadó részeit rázzuk le, ill. távolítsuk el sütés előtt!
- ✓ Legalább naponta egyszer szűrjük le az olajat!
- ✓ A szűrést a lehető legalacsonyabb hőmérsékleten végezzük!
- ✓ Minél gyakrabban szedjük le az olaj felszínéről a részecskéket!
- ✓ Tartsuk fenn a megfelelő olajszintet!
- ✓ Teljes olajcsere esetén alaposan mossuk ki és öblítsük el a sütőedényt!
- ✓ Az olajsütőt karcmentes szivaccsal súroljuk ki!
- ✓ Az olajat szobahőmérsékleten tároljuk!
- ✓ A szagelszívó és füstelvezető rendszert tartsuk tisztán!
- ✓ Viseljünk védőfelszerelést, mivel a forró olaj balesetveszélyes!



MIT NE TEGYÜNK AZ OLAJJAL?

- ⊗ Ne keveressük, rázzuk vagy levegőztessük feleslegesen az olajat!
- ⊗ Ne szennyezzük az olajat aeroszolokkal, súroló- és tisztítószerekkel, rovarirtó szerekkel, műanyaggal!
- ⊗ Ne használjunk sót és fűszereket az olajsütő fölött és annak közelében!
- ⊗ A kosarakat ne az olajsütő fölött töltsük meg!
- ⊗ A sütőkosarakat ne töltsük túl étellel!
- ⊗ Az olajsütővel ne kerüljön érintkezésbe réz vagy rézötözet (bronz/sárgarézt)!
- ⊗ Ne hevítsük túl az olajat, főleg a mélysütő megtöltésekor!
- ⊗ Ne karcoljuk össze és ne koptassuk le a sütőedény felületét súrolóval vagy drótkéfével!
- ⊗ Ne használjunk rozsdás vagy kopott edényt!
- ⊗ Elhasznált olajat ne tegyünk vissza a sütőbe!
- ⊗ Ne adjunk a jó olajhoz rosszat!
- ⊗ Ne dobjunk ki olajat ok nélkül!
- ⊗ Ne öntsük vagy eresszük le az olajat túl nagy távolságból, mert ez is oxidációhoz vezet!
- ⊗ A fagyasztott élelmiszereket ne engedjük felolvadni, mielőtt az olajsütőbe tennénk!
- ⊗ Ne süssünk 175°C-nál magasabb hőmérsékleten!



HIBAEELHÁRÍTÁS

A PROBLÉMÁK ÉS LEHETSÉGES OKAIK



ZSÍROS AZ ÉTEL



Probléma: az étel nem ropogós, az íze zsíros, és csöpög belőle az olaj.

Okok:

1. Túl alacsony az olaj hőmérséklete (ellenőrizzük a termosztátot!).
2. Túl sok az étel a kosárban.
3. A már elkészült étel az olajsütőben vagy az olajsütő fölött maradt.
4. Az ételt nem csöpögtették le eléggé.
5. Az olaj megromlott és habzik.
6. Az olajsütő túl lassan melegszik újra.
7. Az olaj az optimális teljesítmény végére ért (cseréljük le az olajat!).

AZ ÉTEL NYERS VAGY SÜLETLEN



Probléma: az étel külsőre késznek tűnik, de a belseje részben nyers maradt.

Okok:

1. Túl magas az olaj hőmérséklete (ellenőrizzük a termosztátot!).
2. Túlságosan nagy darab az étel.
3. A sütési idő túl rövid.
4. Az étel közepe még fagyott volt, a külseje azonban még a sütés előtt felolvadt.
5. Az olaj megromlott és habzik.
6. Az olajsütő túl lassan melegszik újra.

KELLEMETLEN ÍZEK AZ ÉTELEKEN



Probléma: az ételek íze nem megfelelő.

Okok:

1. Nem megfelelő szűrési gyakorlat miatt felgyűlnek a morzsák az olajsütőben.
2. Visszaszivárgás a füstelvezető rendszerből
3. Rossz minőségű olaj használata
4. Az étel túl sok olajat szív fel
5. Az olaj már nem teljesít optimálisan.
6. Túl kicsi a sütési mennyiség.

AZ OLAJ ERŐSEN HABZIK



Probléma: finom, sárga buborékréteg képződik az olaj felületén.

Okok:

1. Túl magas az olaj hőmérséklete (ellenőrizzük a termosztátot!).
2. A használaton kívüli időszakokban nem vették lejjebb a hőt.
3. Melegpontok a fűtésrendszerben
4. Eleve rossz minőségű vagy a nem rendeltetésszerű használat miatt megromlott olaj
5. Tisztítási művelet során hiányosan eltávolított szappan- vagy gyantalerakódás
6. Szűrési segédanyagok túlzott használata
7. Túl kicsi a sütési mennyiség.

KELLEMETLEN SZAGÚ VAGY ÍZŰ OLAJ



Probléma: az olajsütő kellemetlen szagot áraszt, az olajnak mellékíze van.

Okok:

1. Nem megfelelő szűrési gyakorlat miatt felgyűlnek a morzsák az olajsütőben.
2. Visszafolyás a szellőző rendszerből
3. Az olaj megromlott az eleve rossz minőség vagy a nem rendeltetésszerű használat miatt.
4. Rossz minőségű (romlott) étel

AZ ÉTELEK NEM BARNULNAK MEGFELELŐEN



Probléma: az étel nem sül át vagy nem barnul meg a szokásos idő alatt.

Okok:

1. Túl alacsony az olaj hőmérséklete (ellenőrizzük a termosztátot!).
2. Túltöltött sütőkosár
3. Az olajsütő túl lassan melegszik újra.
4. Túlzott habképződés az olaj romlása miatt
5. Rövid sütési idő

TÚLSÁGOSAN FEKETE OLAJ



Probléma: az olaj „kátrányszerű” külsőt ölt.

Okok:

1. Túlhevült olaj (ellenőrizzük a termosztátot!)
2. Nem megfelelő szűrési gyakorlat miatt felgyűlnek a morzsák az olajsütőben.
3. Az olaj romlásnak indult az eleve rossz minőség vagy a nem rendeltetésszerű használat miatt.
4. Melegpontok a fűtésrendszerben (egyenetlen hőmérséklet a sütőben)
5. A tisztítási eljárásból tisztítószer került az olajrendszerbe.
6. Túl kicsi a sütési mennyiség.

FÜSTÖL AZ OLAJ



Probléma: az olaj szemmel láthatóan füstöl.

Okok:

1. Túl magas az olaj hőmérséklete (ellenőrizzük a termosztátot!).
2. Nem megfelelő szűrési gyakorlat miatt felgyűlnek a morzsák az olajsütőben.
3. Az olaj romlásnak indult az eleve rossz minőség vagy a nem rendeltetésszerű használat miatt.
4. Melegpontok a fűtésrendszerben
5. A tisztítási eljárásból tisztítószer került az olajrendszerbe.
6. Visszafolyás a szellőző rendszerből
7. Az olaj sütési élettartama lejárt.
8. Túl kicsi a sütési mennyiség.

ÖSSZEFOGLALÁS

MINDEN ÜZEMELTETŐNEK IGYEKEZNI KELL OLY MÓDON KARBANTARTANI AZ OLAJÁT, HOGY:

- ✓ Világos színű legyen;
- ✓ Ne legyenek benne égett részecskék;
- ✓ Lágy illatú és ízű legyen;
- ✓ Ne füstöljön, és ne habosodjon;
- ✓ Ellenőrizzük a termosztátot és tisztítsuk/szűrjük az olajat!

Ne kezeljük hulladékként az olajat, amíg észlelhető különbséget nem tapasztalunk az olajban sült ételek minőségében! Az olaj sötétedése nem feltétlenül jelenti azt, hogy az olaj sütési élettartama lejárt.

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform with dark blue cuffs. The chef is pouring a clear liquid, likely oil, from a small white bowl held in their right hand into a larger white bowl held in their left hand. The background is blurred, showing other people in white uniforms, suggesting a kitchen environment. The text is overlaid on the right side of the image.

NÉHÁNY HASZNÁLATI TIPP

AZ OLAJSÜTŐ MEGTÖLTÉSE, SZŰRÉSE ÉS TISZTÍTÁSA



A folyékony olajokkal a legkényelmesebb dolgozni. Közvetlenül a flakonból az olajsütőbe tölthetők.



A szilárd zsírokat alacsony hőmérsékleten meg kell olvasztani (külön edényben, esetleg az olajsütőben), mielőtt megkezdjük a sütést.

A folyékony sütőzsiradékok, mint a Bunge Pro is, alacsony olvadásponttal rendelkeznek. Ebből adódóan a tiszta, folyékony olajban sült ételek külseje fényes, és szinte elolvadnak az ember szájában, még hidegen is. A szilárd zsírok hajlamosak „kiülni” az ételre, amikor az kihűl. A szilárd zsírban sült étel külseje szárazabbnak, fénytelenebbnek tűnik.

A Bunge Pro folyékony sütőzsiradékok termékcsaládja tisztább ízprofilt, fényes külsőt és ropogósabb, aranybarna ételeket kínál.

MENNYI „MINŐSÉGI IDŐT” SZENTEL A SÜTŐOLAJNAK?

A – szobahőmérsékleten – folyékony növényi olajokkal a legkényelmesebb dolgozni. Ezeket a flakonból közvetlenül beleönthetjük az olajsütőbe, valamint kihűlés után is lehet szűrni őket.

A szilárd zsírok helyes használata több időt és gyakorlatot igényel. Például a szilárd zsírokat, miután beletettük az olajsütőbe, először alacsony hőmérsékleten meg kell olvasztani.

Az olajsütő helyes megtöltésére többféle módszer is létezik: lásd 14. oldal. A fentiekén túl a szilárd zsírokat még melegen kell átszűrni, mert ha a zsír teljesen kihűl, akkor megszilárdul.

HOGYAN HOSSZABBÍTTJA MEG AZ OLAJ HASZNÁLHATÓSÁGÁT MUNKÁJA SORÁN?

Ha az Ön vállalkozása általában olajban süt, akkor megbízható, képzett alkalmazottai a legtöbb konyhai feladattal könnyedén boldogulnak.

A hőstabil, nagy olajsavtartalmú napraforgóolaj vagy repceolaj jó választás lehet, mivel ezekkel minden erőforrás rendelkezésre áll az optimális teljesítmény fenntartásához.

Ha viszont az üzletmenet hullámzó és rendszertelen, akkor az optimális kihasználtság elérése nehézkes lehet. Ezért sok üzemeltető rutinszerűen cseréli az olajat akkor is, ha maga az olaj a szokásosnál tartósabb lenne. Ilyen esetben a Bunge Pro termékcsalád segíthet abban, hogy hatékonyságát a maximumra növelje.

AZ OLAJSÜTŐ MEGTÖLTÉSE

Az olajsütő megtöltése szilárd zsiradékokkal

AZ OLAJSÜTŐ MEGTÖLTÉSE SZILÁRD ZSIRADÉKOKKAL

A szilárd zsiradékokat óvatosan kell az olajsütőbe adagolni. Tanulmányozza át alaposan és alkalmazza a következő oldalakon bemutatott két módszer egyikét! Ne feledje, hogy a szilárd zsírokat még melegen kell átszűrni, mert a zsírok kihűlés közben megszilárdulnak!



**AZ OLAJSÜTŐ MEGTÖLTÉSÉT
RENDKÍVÜLI FIGYELEMMEL VÉGEZZE!**

HELYTELEN KEZELÉS ESETÉN
NYÍLT LÁNG KELETKEZHET.

**AZ OLAJSÜTŐT KIZÁRÓLAG
A VEZETŐI ÚTMUTATÁS SZERINT TÖLTSE MEG!**



SZILÁRD ZSIRADÉK BETÖLTÉSE – 1. MÓDSZER



A szilárd zsiradékokat egy külön edényben meg kell olvasztani, mielőtt az olajsütőbe helyeznénk. Az olvasztás során óvatosan kell eljárni, nehogy túlhevítsük a zsiradékokat. Ha elegendő zsiradék olvadt meg ahhoz, hogy a mélysütő fűtőelemeit ellepje, töltsük



a megolvadt zsiradékokat az olajsütőbe! Kapcsoljuk rá a hőt, és tegyünk a szilárd zsiradékból kis darabokat az olajsütőbe, amíg a zsiradék szintje el nem éri a mélysütő telítettségjelzőjét!

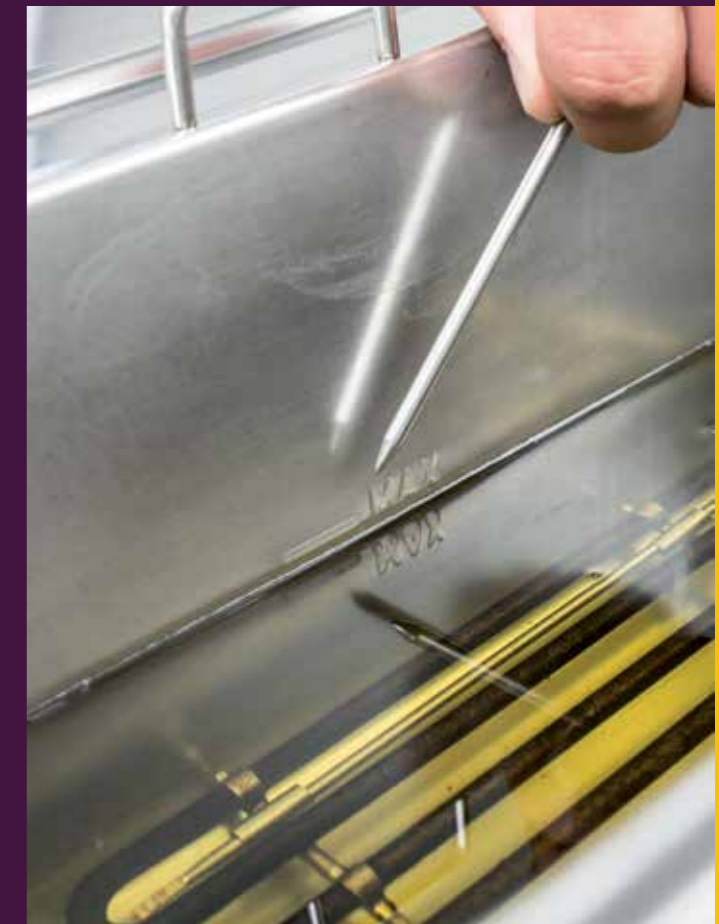
AZ OLAJSÜTŐ MEGTÖLTÉSE

Az olajsütő megtöltése folyékony olajokkal

SZILÁRD ZSIRADÉK BETÖLTÉSE – 2. MÓDSZER

A szilárd zsír megolvasztása helyett a sütőzsiradékot megolvaszthatjuk az olajsütőben is, bár ez a megoldás a zsír kevesbé tesz jót. Ekkor a sütő bekapcsolása előtt a fűtőelemek köré (tömören, légrések nélkül) kell a zsiradékot helyezni. Fontos, hogy az olajsütő termosztátját állítsuk a minimumra, hogy a zsír ne égjen meg! Miért kell ennyire óvatosan bánni a szilárd zsiradékokkal? A zsír melegítéskor bomlásnak indul.

Ha a zsír forró felületre csöppen, füstölni kezd és megfeketedik. Ez az extrém hőhatás jelentősen csökkenti a zsír teljesítményét, pedig még meg sem töltöttük az olajsütőt.



A folyékony olajokat értelemszerűen nem kell felolvasztani használat előtt. Egyszerűen öntsük bele az olajat az olajsütőbe, majdnem a maximum jelölésig, majd kapcsoljuk be a sütőt!

A készülék megfelelő működéséhez rendkívül fontos, hogy az olajsütő gyártója által megadott szinten tartsuk az olaj mennyiségét. A mélysütők úgy vannak megtervezve, hogy csak adott mennyiségű olajjal képesek maximális hatékonysággal működni. A túl alacsony vagy túl magas olajsínt egyetlen sütést és túlzott barnulást eredményezhet.

AZ OLAJSÜTŐ SZŰRÉSE

MILYEN GYAKRAN KELL LESZŰRNI A SÜTŐOLAJAT?

Ez leginkább az adott üzemeltetéstől függ. Mindenfajta üzemeltetés mellett legalább naponta egyszer át kell szűrni az olajat, hogy eltávolítsuk az olajban maradt finom, elszenesedett részecskéket és az olajsütő alján felhalmozódott morzsákat. A panírozott ételekből származó liszt, a burgonya keményítőtartalma és egyéb kis ételdarabkák hamar elszenesednek: ettől az olaj csípős vagy kesernyés ízű lesz, és fokozottan sötétedik. Ráadásul a sötét, elszenesedett részecskék hajlamosak rátapadni az olajban sült ételre, amely így nem gusztos.

A NAPI SZŰRÉS ELŐNYEI:

- Eltávolítja a kis részecskéket.
- Megkönnyíti az olajsütő tisztítását.
- Az olajban sült étel gusztosabb és ízletesebb lesz.
- Az olaj színe és tisztasága megmarad.
- Csökkenti a lerakódásokat az olajsütőben.
- Meghosszabbítja az olaj élettartamát.

OLAJROTÁCIÓ

Ha vállalkozása több olajsütőt üzemeltet, lehetőség van az olaj „vetésforgóban” történő használatára is. Ez azt jelenti, hogy például az egyik olajsütőt meghatározott ideig csak sült krumpli készítésére használjuk, majd ezután ebben az olajban olyan termékeket sütünk, amelyek sütés során átadják ízüket, pl. csirkét, halat vagy hagymakarikát.



1. A legjobb eredmény akkor érhető el, ha szűrés előtt az olajat 60–80°C-ra hagyjuk hűlni.
2. Mosható szűrő helyett használjunk inkább eldobható változatot. A mosható szűrő hátránya, hogy amennyiben nem öblítjük ki az összes mosószert belőle, valamint használat előtt nem szárad meg tökéletesen, akkor az olaj minősége a szűréstől inkább romlani, mint javulni fog.

Figyelem: eldobható szűrőt tilos többször használni!

3. A szűrési segédanyagok igen hatékonyan távolítják el a finom részecskéket az olajból, amennyiben a használati utasítás betartásával használják őket, de a megfelelő segédanyagot különleges gonddal kell kiválasztani.
4. Minden óvintézkedést meg kell tenni, hogy az olajat a szűrés folyamán ne érje fölöslegesen levegő. Ne öntsük vagy eresszük le az olajat túl nagy távolságból. A levegőzés, fröccsenés, illetve az olajba pumpált levegő elősegíti a gyors oxidációt, ami csökkenti az olaj teljesítményét.

5. Ha az olajsütőt épp nem készültünk kimosni, öblítsük ki belőle a leülepedett morzsákat a megszürt olaj egy részével.
6. Az olajsütő újratöltésekor az optimális eredmény érdekében ellenőrizzük, hogy megvan-e a megfelelő olajsztint. A készülék megfelelő működésének érdekében rendkívül fontos, hogy az olajsütő gyártója által megadott szinten tartsuk az olajmennyiséget.

AZ OLAJSÜTŐ TISZTÍTÁSA

Az olajsütőt tanácsos kereskedelmi forgalomban kapható sütőtisztítóval kiforralni, mielőtt friss olajjal töltjük fel!

1. Engedjük le a sütőből az olajat, amíg az még meleg, és a megfelelő módon – vezetői utasítás szerint – kezeljük a használt (hulladék) olajat! Öblítsük ki az olajsütőből az összes morzsát forró vízzel!
2. Forraljuk ki az olajsütőt, a kosarakat és a leszedőket jó minőségű, kereskedelemben kapható olajsütőtisztítószerrel, követve a gyártótól származó használati utasítást (a szokásos ajánlás alapesetben 30 perces kifőzés). Ezzel egyidejűleg tisztítsuk ki a fémkosarakat úgy, hogy beáztatjuk őket az oldatba – így fellazul rajtuk a sütés közben polimerizálódott anyag. Kapcsoljuk ki a hőt, és az összes fellazult lerakódást távolítsuk el nejlon súrolószivaccsal! Ne használjunk fémszivacsot vagy drótkefét, ezek ugyanis felkarcolják a felületet, és fémforgácsokat hagyhatnak az olajsütőben! A polimerizálódott anyagot maradéktalanul el kell távolítani!
3. Engedjük le a vizet, majd öblítsük ki többször az olajsütőt, a kosarakat és a leszedőket tiszta csapvízzel!
4. Töltsük fel az olajsütőt forró víz és ecet 20:1 arányú keverékével (20%-os ecetsav-oldat)! Az ecetes öblítés semlegesíti és kitisztítja a még visszamaradt üledéket.
5. Eresszük le a sütőben lévő ecetes folyadékot, öblítsük ki a tartályt, majd töröljük szárazra szőszmentes törlővel! A legjobb megoldás a papírtörő, a kimosott törlőruha ugyanis mosószer-maradványokat tartalmazhat. Másik lehetőség, hogy éjszakára száradni hagyjuk a tartályt. Ne feledjük, hogy a víz az olaj romlásának egyik elsődleges oka!
6. Ellenőrizzük a leeresztő szelepeket! Ezek gyakran rézből készülnek, ezért ne engedjük, hogy az olaj érintkezzen velük! A réz elősegíti az oxidációt, és mellékízt ad az olajban sült ételeknek.
7. Töltsük újra az olajsütőt a megfelelő szintig Bunge Pro olajjal! A Bunge Pro olajat ne keverjük más olajokkal! Az új olajsütőket a fenti eljárás szerint ajánlatos megtisztítani.



AZ OLAJSÜTŐ KARBANTARTÁSA

ELLENŐRIZZÜK GYAKRAN A TERMOSZTÁTOKAT!

Miért kell a termosztátokat ellenőrizni? A túlhevülés a teljesítmény csökkenésének egyik legfőbb oka. A sütőolaj lebomlik, ha magas hőmérsékleten levegő éri: a színe sötétebbre változik, mellékíz alakul ki, és erősen füstölni kezd. A hő, bár minden sütési művelet megkerülhetetlen része, rontja az olaj teljesítményét. Minél magasabb az olajsütő hőmérséklete, annál gyorsabban következnek be a romlás, különösen a sütések közti szünetekben. Ha a szünet alatt az olaj hőmérsékletét 60-90°C-ra csökkentjük, az olaj teljesítményének növekedése és az energia-megtakarítás egyaránt nyereséget jelent számunkra. A túl alacsony hőmérsékleten történő sütés eredménye sületlen vagy éppen zsíros, étvágygerjesztőnek nem mondható étel.

AZ ELJÁRÁS

A hő, a ráégett polimerbevonat, az elhasználódás vagy a nem rendeltetésszerű használat csökkentheti a termosztát pontosságát. Ezért minden olajsütőt tanácsos rendszeresen átvizsgálni, és ennek során ellenőrizni a termosztát és/vagy a hőmérők pontosságát. Fémről készült, tárcsás vagy elektronikus hőmérőt érdemes használni, melyek pontosságát szabályos időközönként ellenőrizni kell. Az üvegből készült, higanyos hőmérők rendkívül pontosak és megbízhatóak, ugyanakkor törékenyek, ezért használatuk nem javasolt.

A termosztát átlagos hőmérsékletének meghatározásához végezzük el az alábbi négy lépést:

1. Állítsuk be a termosztátot a normál sütési hőmérsékletre!
2. Jegyezzük fel, milyen hőmérsékletet ér el az olaj a melegítés kikapcsolása után (külön sütőhőmérővel)! Az emelkedés általában 10-15°C-kal magasabb a termosztát beállításánál.
3. Jegyezzük fel, milyen hőmérsékleten kapcsol vissza a fűtés!
4. Adjuk össze az alacsonyabb és a magasabb hőmérsékletet, majd az eredményt osszuk el kettővel, így megkapjuk az átlagos hőmérsékletet.



Minden ételt 175°C-on süssünk (kivéve, ha egy konkrét recept, tétel vagy utasítás más sütési hőmérsékletet kíván meg)! Bizonyított tény, hogy mind az étel minősége, mind az olaj élettartama 175°C-os sütési hőmérsékleten a legjobb.



AZ OLAJ ROMLÁSÁT

BEFOLYÁSOLÓ FŐ TÉNYEZŐK

POLIMERIZÁCIÓ

Az olaj oxidációs reakciója során létrejövő kémiai melléktermékek felhalmozódása és kombinálódása. Arról ismerhető fel, hogy az olajsütőre „gyantaszerű” anyagok rakódnak le. A polimerizáció következtében az étel rossz ízt kap, az olaj színe sötétre változik, habosodik, és végső soron romlik a minősége. A polimerizáció elkerülhető, ha rendszeresen tisztítjuk és kiforraljuk az olajsütőket.

VÍZZEL TÖRTÉNŐ REAKCIÓ VAGY HIDROLÍZIS

Az olaj reakciója a nedvességgel, melyben a trigliceridek vagy a zsírmolekulák lebomlanak. Ez a változás gyakorlatilag a szabad zsírsavak százalékával fejezhető ki. Ahogy nő a szétbomló molekulák száma, annál több szabad zsírsav lesz jelen az olajban, melyek egyre inkább élvezhetetlen teszik, ezért az olaj hamarosan füstölni és sötétedni kezd.

A SOK VÍZ TÖBB OKBÓL IS PROBLÉMÁT JELENT:

- A víz reakcióba lép a szilárd zsiradékkal, és felgyorsítja a romlást. Ennek a jele a füst, valamint az olaj elfogadhatatlanul sötét színe.
- A víz miatt csökken a hőmérséklet a sütőben, így a sütési idő a kívánatosnál hosszabbra nyúlik, az étel sületlen maradhat, és több energia szükséges ahhoz, hogy a hőmérséklet visszatérjen az elfogadható sütési tartományba.
- A sütési terület körül fröcsöghet az olaj, ami balesetveszélyes.



OXIDÁCIÓ

A sütési művelet során az olaj felszínét a sülő ételből felszálló gőztakaró védi. A használaton kívüli időszakokban a levegő érintkezik az olaj felszínével. A levegőben lévő oxigén reakcióba lép az olajjal, és felgyorsítja annak romlását. Az olaj akkor is ki van téve az oxigén hatásának, ha túl nagy lendülettel töltjük egyik tartályból a másikba - például amikor feltöltjük az olajsütőt, vagy leszűrjük az olajat.

HASZNÁLATI IDŐ

A sütési megoldás kiválasztásában a használati idő is fontos tényező. Nagyjából azt az időmennyiséget jelenti, amelynek elteltével a sütőben lévő olajat teljes egészében új olajra kell cserélni. Az olajat a benne sülő ételek felszívják, így folyamatosan fogy. Általában minél később kell cserélni az olajat, annál stabilabbnak mondható.

LEBEGŐ RÉSZECSKÉK (MORZSÁK)

Az olajban lebegő apró ételrészecskék és morzsák a sütőedényben hamar elszenesednek, így az olaj csípős, kesernyés ízű lesz, és fokozottan sötétedik. A lebegőanyag-tartalom nő, ha panírozott vagy bundás ételeket sütünk. Ez ellen úgy védekezhetünk, hogy gondosan leszedjük a lebegő részecskéket az olaj tetejéről, és naponta legalább egyszer leszűrjük az olajat.

HŐ/SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET

A hő szintén gyorsítja az olaj romlását. Hő nélkül természetesen nincs sütés, de ha az ételeket az ajánlott hőmérsékleten sütjük, és a sütés szüneteiben lejjebb vesszük a sütőedény hőmérsékletét, meghosszabbíthatjuk az olaj élettartamát.

SZENNYEZŐDÉS

A só és a fűszerek kis mennyiségben természetes fémes szennyezőanyagokat tartalmaznak. Ha ezek az olajba kerülnek, felgyorsítják az olaj romlásának folyamatát, ami felhabzáshoz, sötét színhez és rossz ízhez vezet. Ezért a fűszerezést soha ne az olajsütő közelében végezzük! A szennyezés másik gyakori forrása a tisztítás után visszamaradó tisztítószerek. A visszamaradó tisztítószerek közömbösítésére használjuk az ecetes öblítést.





ÁLTALÁNOSAN HASZNÁLT
ZSÍR- ÉS OLAJFELDOLGOZÁSI

SZAKKIFEJEZÉSEK

Antioxidánsok

Olyan vegyületek, amelyek képesek meggátolni az oxidáció folyamatát.

Avasodás

Jól felismerhető csípős, fanyar és szúrós mellékíz és -szag kialakulása jellemzi. A valódi avasság leírása érzéki reakciókhoz kötődik, és kizárólag íz és szag alapján határozható meg.

Egyszeresen telítetlen zsírsav

A szénlánc valamely részén a szénatomok között egyetlen kettős kötést tartalmaz. Ha a telített zsírsavakat egyszeresen telítetlen zsírsavakkal – pl. olajsavval – vagy többszörösen telítetlen zsírsavakkal helyettesítjük, hozzájárulhatunk a vér normál koleszterinszintjének fenntartásához.

Esszenciális zsírsav

Többszörösen telítetlen zsírsavak, melyek előállítására az emberi szervezet önállóan nem képes – ideértve a linolénsavat és alfa-linolénsavat –, ugyanakkor szükségesek annak növekedéséhez és fejlődéséhez.

Felszívódás

Az a folyamat, melynek során az olajban sült étel magába szívja a sütőzsiradékot. A felszívódást a sütési hőmérséklet és az olajban süttöt étel porózussága, állaga befolyásolja.

Füstpont

Az a hőmérséklet, amelyen a sütőzsiradékból hevítés közben folyamatos füstoszlop száll felfelé az olajsütő fölött.

Gyanták

Ragadós anyagok, amely akkor képződnek, ha egy olajat vagy zsírt hosszú időn át hevítünk. A gyanta a zsiradék oxidációja és polimerizációja révén keletkezik. Az anyagok gyantásodása a fűtőfelületeken azt jelzi, hogy az olaj vagy zsiradék romlásnak indult.

Gyulladáspont

Az a hőmérséklet, amelyen a felhevített olaj lángolni kezd.

Habzás

Finom buborékokból kialakuló tartós réteg, amely használat közben képződik a sütőolaj felszínén. A szilárd zsiradékok romlásának jele.

Habzástgátló

A sütőolajokhoz adott összetevő, amelynek rendeltetése, hogy csökkentse a habképződést.

HDL

Nagy sűrűségű lipoproteinek. A vérben található, koleszterint szállító molekuláris komplexumok. A HDL-hez kötött koleszterin az emberi testben a májba kerül kiválasztás céljából. Ez számít „jó” koleszterinnek.

Íz

Az ízlelés által keltett érzet. Ízváltozatok pl. lágy, semleges, diós, faggyús, gyümölcsös, romlott, avas stb.

Koleszterin

Állati szövetekben található szterin, amelyet részben az emberi test állít elő (endogén koleszterin), részben az étrendünkkel viszünk a szervezetünkbe (exogén koleszterin). A magas étrendi koleszterinbevitel kapcsolatba hozható a vér magas koleszterinszintjével; ezért fontos a „jó” (HDL) és a „rossz” (LDL)5 koleszterin megfelelő arányának fenntartása.

LDL

Alacsony sűrűségű lipoproteinek. A vérben található, koleszterinhez kötődő molekuláris komplexumok. Az LDL-hez kötött koleszterin „rossz” koleszterinnek számít, mivel lerakódik az artériák falán.

Mellékíz és/vagy -szag

Bármely olyan íz vagy szag, amely nem jellemző egy adott sütőolajra vagy a benne sült ételre.

Nagy olajsavtartalmú napraforgóolaj

Nagy olajsavtartalmú olajos magvakból, a napraforgó (Helianthus annuus L.) magvainak egyes változataiból nyert olaj.

Napraforgóolaj

A napraforgó (Helianthus annuus L.) magvából nyert olaj.

Növényi zsiradék

Növényi forrásból származó zsírok és olajok.

Olvadáspont

Sokféle teszt létezik az olvadás sebességének és/ vagy fokának meghatározására. A sütési felhasználás szempontjából azonban az olvadáspont egyszerűen az a hőmérséklet, amelyen a szilárd zsiradék folyékonná válik.

Oxidáció

Az oxigén és a zsiradék közötti kémiai reakció. A zsiradék romlásának legáltalánosabb oka. A zsírok vagy zsírtartalmú élelmiszertermékek oxidációja végső soron avasodáshoz és kellemetlen ízekhez és szagokhoz vezet.

Pálmazsír

Az olajpálma (Elaeis guineensis) húsos mezokarpiumából nyert zsiradék.

Peroxidérték

Egy zsiradékban vagy olajban az oxidáció eredményeként kialakult peroxidszint mérőszáma. A peroxidok a lipidek oxidációjában köztes vegyületeknek számítanak. Ezzel a paraméterrel jól értékelhető az olaj minősége; minél nagyobb a peroxidérték, annál oxidáltabb – azaz elhasználtabb, „fáradtabb” – az olaj.

Peroxidok

Oxidált zsírmolekulák, amelyek végül mellékízt okoznak.

Repcemagolaj

A Brassica napus L., Brassica rapa L., Brassica juncea L. és Brassica tournefortii Gouan repcefajok magjából nyert olaj.

Romlás

A sütőolajoknál előforduló minden káros kémiai vagy fizikai változás, pl. habzás, mellékíz, sötét szín, füst vagy gyantaképződés.

Stabilitás

A sütőzsiradék/-olaj ellenálló-képessége a kémiai és/ vagy fizikai változásokkal szemben. Ez a zsiradék, olaj vagy élelmiszertermék relatív ellenálló-képessége mindenfajta nemkívánatos romlással vagy jellegbeli változással szemben. Zsírok és olajok esetében a stabilitás utalhat az oxidációval, hidrolízissel, avasodással, mellékízek és -szagok képződésével szembeni ellenállásra is.

Sütési élettartam

Az az időtartam, amely alatt a sütőolajjal elfogadható minőségű sült ételek készíthetőek.

Szabad zsírsav

Az olaj jellegét a zsírsavak határozzák meg. Ha az olaj hő, oxigén, nedvesség, fény, vagy elöregedés miatt károsul, a zsírsavakkal kétféle dolog történhet. Egyrészt leválhatnak a glicerinmolekuláról, és „szabad zsírsavakként” létezhetnek tovább az olajon belül. Másrészt, ha az egyszeres kötésnél jóval törékenyebb kettős kötésnél éri őket támadás, egy vagy több új vegyület jöhet létre, amelyek kellemetlen ízeket és szagokat adhatnak az olajnak, és a folyamat végül avasodáshoz vezethet.

Szag

Az az érzet, amely akkor jön létre, amikor különböző összetevők ingerlik az orrban lévő szaglőidegeket.

Sztearinsav

Telített zsírsav, amelynek nincs hatása a vér koleszterinszintjére.

Telített zsírsav

A szénlánc széntomjai között nem tartalmaz kettős kötést. A telített zsírsavak emelik a vér koleszterinszintjét, ezért az étrenddel történő bevitelüket ajánlatos korlátozni.

Tokoferol

Zsírban oldódó vegyületek egy csoportja, amelyek a természetes E-vitaminok, és antioxidánsként működnek. A tokoferol a növényi olajok természetes anyaga (összetevője).

Transzzsírsav

Természettől fogva előfordul húsokban és tejtermékekben, valamint részben hidrogénezett növényi olajokban/zsírokban; hidrogénatomjai a kettős kötés ellentétes oldalán helyezkednek el. A transzzsírsavak a zsírsavak geometriai változatai. Mindkét transzzsírsav negatív hatással van az egészségre, ezért bevitelüket ajánlatos korlátozni.

Viszkozitás

Egy folyékony vagy félfolyékony anyag sűrűsége.

Zsiradék

A zsiradékok az élethez szükséges kémiai vegyületek (lipidek), amelyek mind növényekben, mind állatokban megtalálhatók. Jellemzően egy glicerinmolekulából és három zsírsavból állnak - ezt a vegyületet nevezik általában „trigliceridnek”.

Zsírsavak

Szénláncok és hidrogénatomok egy karboxilés metilcsoporttal az azonos vagy az ellentétes végükön. A telítettség foka – és ezáltal a zsiradék fizikai tulajdonságai – a szénatomok közötti kettős kötések számától függnek.

^[1] HDL: High Density Lipoprotein; nagy sűrűségű lipoprotein – ld. a címszónál. LDL: Low Density Lipoprotein; kis sűrűségű lipoproteinek – ld. a címszónál

Az optimális sütőolaj-termék kiválasztásához számos tényezőt vehet figyelembe:

- SÜLT ÉTEL MENNYISÉGE
- SÜLT ÉTEL TÍPUSA
- TÖBBFÉLE SÜLT ÉTEL KÉSZÍTÉSE UGYANABBAN AZ OLAJBAN
- OLAJSÜTŐ TÍPUSA
- SÜTÉSI GYAKORISÁG MINDEN EGYES OLAJSÜTŐBEN
- BUNDÁZOTT ÉTELEK SÜTÉSE

A sütőolaj aktuális állapotának és sütési teljesítményének megfelelő mérése az összes poláros tartalom (TPM: Total Polar Materials) meghatározásával történik.

A TPM széles körben elismert és használt, egyúttal legpontosabb mérőszáma az olaj élettartamának, illetve felhasználhatóságának.

Gyakori, de helytelen megoldás, ha a sütőolaj színe vagy átlátszósága (mennyire lehet lelátni az olajjal telt sütőedény aljára) alapján ítéljük meg az olaj állapotát, a TPM mérése helyett.

MEGJEGYZÉS: A termékeinkhez tartozó sütési élettartamokat professzionális konyhánkban végzett, speciális sütési tesztek eredményeire alapozzuk. Az ajánlott sütési körülményektől való jelentős eltérés az ígért és a tényleges teljesítmény eltérését eredményezheti.



BUNGE
PROCUISINE



CREATED FOR
CHEFS
TESTED BY



BUNGE™ PROCUISINE

CREATED FOR
CHEFS
TESTED BY



📍 1134 Budapest, Váci út 43.

☎ +36 1 237-6400

📠 +36 1 239-9647

✉ info@bunge.hu

🌐 www.bungepro.com