

# Merkblatt über den richtigen Umgang mit Frittierfett

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Schneeberger Weg 40, 15848 Beeskow - Tel.: 03366 35-1391  
Nebenstellen: 15517 Fürstenwalde - Tel.: 03361 599-3222 und 15890 Eisenhüttenstadt - Tel.: 03364 505-4152  
E-Mail: veterinaeramt@landkreis-oder-spree.de

## 1. Frittierfette sind Lebensmittel

Sie unterliegen daher der Lebensmittelüberwachung. Lebensmittel dürfen nicht gesundheitsschädlich, verdorben oder nachteilig beschaffen sein.

### Die Verwendung von verdorbenem Frittierfett ist verboten!

Im verdorbenen Frittierfett zubereitete Lebensmittel sind nicht verkehrsfähig.

**Das Inverkehrbringen solcher Lebensmittel stellt einen Verstoß dar und kann geahndet werden.**

## 2. Welches Fett soll verwendet werden?

Am besten eignen sich die im Handel erhältlichen Frittierfette und Frittieröle, die speziell für diesen Zweck ausgelegt sind. Tierische Fette sollten nicht verwendet werden, da sie zu schnell verderben. Kokos- oder Palmkernfette sind nicht geeignet, da sie die Neigung zur Schaum- und Rauchbildung erhöhen.

## 3. Die richtige Fritteuse

Empfehlenswert ist eine stufenlos einstellbare Temperaturregelung. Indirekt beheizte Fritteusen sind zu bevorzugen. Die Fritteuse sollte am Boden einen Auslauf haben, damit das Fett täglich abgelassen und der Bodensatz entfernt werden kann.

## 4. Wichtige Temperaturregelungen

**Die optimale Frittiertemperatur beträgt 150 °C bis 175 °C!**

Temperaturen **über 175 °C** schaden dem Fett, es verdorbt schneller. Auch kann es zur vermehrten Bildung von Stoffen (z. B. Acrylamid) kommen, die im Verdacht stehen, krebserregend zu sein.

Ist die Temperatur zu niedrig, nimmt das Lebensmittel zu viel Fett auf.

In betriebsschwachen Zeiten wird empfohlen, das Thermostat tiefer zu stellen, weil die dauerhafte Erhitzung den Fettverderb begünstigt. Eine Abkühlung der Temperatur **unter 120 °C** ist hierbei jedoch zu vermeiden.

Zur Vermeidung von lokalen Überhitzungen sollte das Frittierfett einige Minuten bei **60 °C** vorgeheizt werden, bevor die eigentliche Frittiertemperatur eingestellt wird.

Mit einem geeigneten Thermometer muss regelmäßig geprüft werden, ob das Thermostat gut funktioniert und die eingestellte Temperatur eingehalten wird.

## 5. Wichtige Grundregeln beim Frittieren

### Separate Fritteusen für

Fisch/Kartoffelprodukte/Fleisch. Fleisch und Fisch belasten das Fett mehr als Kartoffelprodukte.

Das **Verhältnis** von Frittiertgut zu Frittierfett sollte **max. 1 : 10** sein. Man spart keine Zeit, wenn man die Körbe überfüllt, die Frittiervzeit verlängert sich dadurch.

Lebensmittel sollten möglichst **trocken** sein, um eine gleichmäßige Krustenbildung und geringere Fettaufnahme zu erreichen.

**Salzen und Würzen** vor dem Frittieren oder über der Fritteuse vermeiden. Da sowohl Salze als auch Inhaltsstoffe mancher Gewürze nachteilige Wirkung auf die Hitzestabilität des Frittierfettes haben.

### Abschütteln von losen Panierbröseln.

Kleine Teile verkohlen rasch in der Fritteuse und beschleunigen den Fettverderb.

**Frittiertgut warm abtropfen lassen**, um die Fettaufnahme ins Produkt zu verringern.



### **Tägliches Filtrieren** des Frittierfettes.

Hierdurch werden Lebensmittelrückstände beseitigt, deren Anwesenheit einen Fettverderb beschleunigen.

**Nach dem Filtrieren** ist die Fritteuse zu **reinigen**. Die Fritteuse und besonders die Heizschlangen sind gründlich zu reinigen und mit heißem Wasser zu spülen.

Unbenutzte Fritteusen sind immer zu leeren und abzudecken.

Fritteuse in den **Pausen** immer **abdecken**. Dies verhindert eine zusätzliche Belastung des Frittierfettes durch Oxidation und Photooxidation.

Durch **kontinuierliche Zugabe von frischem Fett kann** die Haltbarkeit des Frittierfettes verlängert werden (Fettverlust ausgleichen, täglich 20 - 25 %). **Vorausgesetzt**, das Frittierfett ist **noch nicht verdorben**.

### **6. Wie erkennt man, ob das Fett verdorben ist?**

Der beginnende Verderb kann erkannt werden durch:

- starke Rauchentwicklung
- den typischen, unangenehmen Geruch und Geschmack des Fettes und des frittierten Lebensmittels (stechend, beißend, brandig)
- durch den unangenehmen Geschmack des abgekühlten, aber noch flüssigen Fettes (deutlich bitter oder kratzend, talgig, seifig, firnisartig)
- die erhöhte Zähigkeit des heißen Fettes (bis zum Fadenziehen beim Abtropfen)

Die Farbe kann täuschen, auch ein helles Fett kann bereits verdorben sein.

**Es wird empfohlen, bei beginnendem Verderb das gesamte Fettbad zu wechseln.**

Die Qualität des Frittierfettes kann im Rahmen der **Eigenkontrollverpflichtung** mit einem Schnelltest bestimmt werden.

Es wird empfohlen, die durchgeführten Maßnahmen (Testergebnis, Fettwechsel, Fritteusenreinigung) zu dokumentieren.

Dieses Merkblatt dient als Orientierung, ersetzt aber nicht die Kenntnis gesetzlicher Vorschriften. Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt steht für weitere Auskünfte zur Verfügung.

