



## INSTRUCCIONES PARA LA REALIZACION DEL TEST DE RENDIMIENTO EN FREIDORA

- 1.- Comprobación de la posible desviación del termostato de la freidora, utilizando para ello el termómetro del medidor de compuestos polares. Hacerlo gradualmente, de menor a mayor temperatura, comprobando la posible desviación a 120°C, 150°C y 180°C.
- 2.- Comprobación del sistema de vaciado y filtrado de la freidora. Nuestra recomendación es realizar el filtrado diariamente.
- 3.- Comprobación del correcto nivel de llenado de la freidora. Al comenzar la jornada debe estar en el nivel máximo de llenado, cada día hay que comprobar y rellenar si es necesario.
- 4.- Recomendación de no sobrepasar 183°C de temperatura y recomendación de bajar la temperatura a un máximo de 90°C ("stand-by") mientras no se esté friendo.
- 5.- Identificación de los productos o recetas a freír y del número de freidoras disponibles, para evitar en la medida de lo posible el intercambio de grasas animales y vegetales, que generan una oxidación cruzada que acelera el deterioro del aceite. Si hay dos freidoras en el establecimiento es recomendable utilizar una freidora para los rebozados y enharinados y la otra para las patatas y verduras sin rebozar ni enharinar. En caso de disponer de 3 freidoras entonces se usaría una para carne, otra para pescado y la última para patatas y verduras.
- 6.- Recomendación de retirar todo el agua y la humedad que sea posible de los alimentos, antes de ser rebozados y también antes de ser fritos. El agua y la humedad producen un tipo de descomposición del aceite, llamado hidrólisis, que acorta su vida útil.
- 7.- Realizar las mediciones de compuestos polares a primera hora, después de la limpieza y el filtrado, habiendo rellenado hasta el nivel máximo y antes de empezar a freír, de esta forma la lectura será veraz.
- 8.- Nunca retirar el aceite de la freidora solo porque su color sea oscuro, se debe retirar y reciclar solamente cuando el índice de compuestos polares esté cerca de alcanzar el límite del 25%. El Aceite de Oliva Virgen Extra cuenta con antioxidantes naturales, como la clorofila, que pueden oscurecerlo sin haberlo oxidado realmente, es un comportamiento distinto al de los aceites refinados, como puedan ser soja, palma o girasol, que no contienen antioxidantes naturales.
- 9.- Introducir el Aceite de Oliva Virgen Extra de alto rendimiento "Montabes" antes del inicio del primer servicio del día, para que podamos medir días completos de uso en freidora.
- 10.- Medir la cantidad de aceite que tenemos que rellenar durante el plazo de uso del aceite.
- 11.- Repetir las mediciones de días de uso y litros de relleno, con el aceite alternativo, para confeccionar el cuadro de rendimiento, que calcula el coste de fritura diario de ambos aceites.