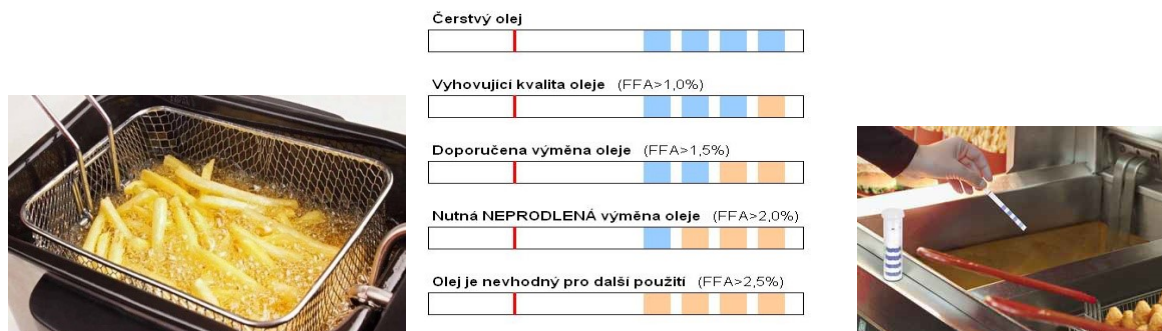


## Výsledky regionálního úkolu zaměřeného na monitoring kvality tuků používaných k fritování



Fritování je jednou z oblíbených metod tepelné úpravy potravin často využívanou v provozovacích stravovacích službách. Účinkem vysoké teploty během fritování dochází k dehydrataci povrchové vrstvy fritované potraviny, která se stává křupavou. Na kvalitu fritovaných potravin má přímý vliv kvalita používaného oleje, resp. tuku. Během fritování dochází ke změně struktury triglyceridů, jako vedlejší produkty jsou vytvářeny volné mastné kyseliny (FFA), jejichž obsah se zvyšuje, čím déle se olej používá. V důsledku probíhající chemických reakcí se tak v lázni po určité době nahromadí degradační produkty, které zhoršují technologické vlastnosti oleje a ovlivňují negativně nejen sensorické vlastnosti smažených potravin (chuť, vůni, barvu a texturu), ale ohrožují i jejich zdravotní nezávadnost.

V rámci regionálního úkolu bylo prověřováno, zda provozovatelé stravovacích služeb nepoužívají k přípravě pokrmů oleje a tuky vykazující vysoký stupeň tepelného rozkladu, tzv. „přepálený olej“, zda používají k fritování tuky a oleje, které jsou pro tento typ tepelné úpravy vhodné, nezahřívají je na teplotu, při které může docházet k nežádoucím změnám a zda jsou ze strany samotných provozovatelů stanoveny postupy, které zajistí, že k přípravě pokrmů nebude používán tuk nebo olej, který vykazuje nepřijatelný stupeň tepelného rozkladu (kritéria pro výměnu oleje, filtrace oleje, způsoby provádění kontrol kvality olejů, kontrola a dodržování optimální teploty při fritování, a další, např. snížení teploty v čase, kdy neprobíhá fritování, čištění fritézy apod.).

**Kontroly** kvality bylo podrobeno **114 vzorků** olejů v **82 provozovnách** stravovacích služeb různých typů (restaurace, kuchyně a výdejny pro zaměstnance, provozovny občerstvení, stánky pevné i mobilní na jednorázových akcích). Kvalita olejů byla ověřována pomocí chemického rychlotestu 3M LRSM, který jako ukazatel snižování kvality oleje využívá koncentrace volných mastných kyselin. Je to metoda orientační, velice rychlá a jednoduchá a na místě ukáže, zda je možné olej dále používat nebo je třeba ho vyměnit. Současně bylo provedeno vizuální posouzení (barva, vůně, kontaminace ze smažené potraviny, pěnivost, viskozita apod.) a měření teploty oleje při smažení.

**Nevyhovující kvalita** fritovacího oleje **nebyla prokázána** u žádného vzorku, nebyl zaznamenán stav, kdy by byla neprodleně nutná výměna oleje, nebo byl olej nevhodný pro další použití. Ve **3 případech** byla **doporučena výměna** oleje, která byla neprodleně provedena. K fritování byly používány oleje vhodné pro tento typ tepelné úpravy, většinou jednodruhové, teploty doporučené pro fritování nebyly překročeny. V některých případech nebyly preventivní postupy a sledování kvality tuků zahrnuty v dokumentaci HACCP, ačkoliv provozovatelé měli způsob kontroly kvality fritovacích olejů a kritéria pro jejich výměnu ve fritéze stanoveny. Doplnění dokumentace bylo provedeno ihned po zjištění.

Lze konstatovat, že výsledky monitoringu jsou uspokojivé. Zásady správné praxe při fritování byly dodrženy, testování neprokázalo používání olejů ve výrazně snížené kvalitě. Nicméně ověřování kvality fritovacích tuků bude v rámci běžného dozoru prováděno i nadále.