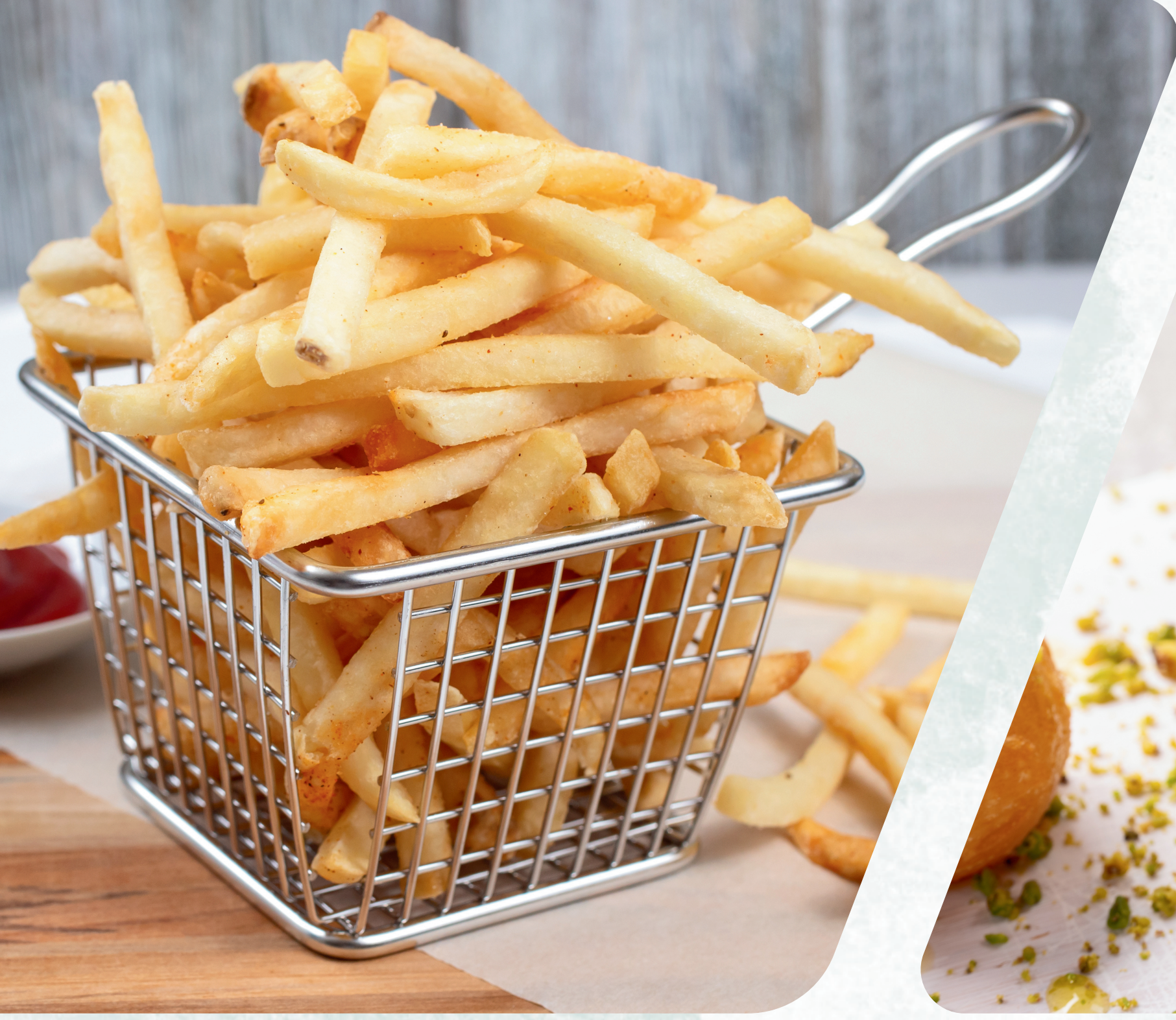


Alfa

KIZARTMA YAĞI



ALFA KIZARTMA

Kullanım Önerileri



Alfa

KIZARTMA YAĞI

KIZARTMA YAĞINDA DEĞERLENDİRİLEN KALİTE PARAMETRELERİ

Köpürme

Dumanlanma

Yağ Emilimi

KIZARTMA YAĞLARINDA KÖPÜRME NEDİR?

Kızartma yağlarında tüketiciler tarafından sıklıkla rastlanan problem köpürmedir. Gıdalar matrisinde doğal olarak su bulundurmaktadır. Kızartma işlemi esnasında bu su yüksek sıcaklık etkisiyle buharlaşır. Kızartılan gıdanın içerisinde bulunan ve yağı terk edemeyen su, yüzeyde köpük oluşumu gözlemlenmesine sebebiyet verir.

Bazı gıdalar doğal yapısı gereğince; suyun matristen uzaklaşmasını geciktirir ve yağ içerisindeki polar madde artışına sebep olur. Bu bileşenlerin varlığı köpürmenin daha sık gözlenmesini ortaya çıkarır.

Köpürmeye sebebiyet veren bu gıdalara örnek olarak;

- Emülsiyeye edici ajan bulunduran gıdalar (örneğin yumurta içeriği yüksek ürünler),
- Protein içeriği yüksek ürünler (et, tavuk, peynir vs.),
- Kaplama içeren ürünler verilebilir.



KIZARTMA YAĞLARINDA DUMANLANMA NEDİR?

Yağın içerisindeki serbest yağ asitlerinin, ısıyla temas edince bozulmaya ve duman çıkarmaya başladığı andır. Kızartma esnasında çıkan dumanda hafif mavimsilik gözlemlenir.

KIZARTMA YAĞLARINDA YAĞ EMİLİMİ NEDİR?

Kızartma için kullanılan yağlar, kızartılan malzeme tarafından emilirler. Bu yağ emilim miktarının optimum seviyede olması, kızartılan gıdanın daha çıtır, daha parlak yapıda olmasını sağlar. Yağ emilimini etkileyen en önemli faktörler;

- Yağ üretiminde: etkin proses şartları,
- Kızartma esnasında: sıcaklık, süre, ön işlem, farklı bileşenlerin eklenmesi olarak sıralanabilirler.

TÜRK GIDA KODEKSİ KIZARTMADA KULLANILMAKTA OLAN KATI VE SIVI YAĞLARIN ÖZELLİKLERİ

- Kızartma Yağı Sıcaklığı (°C) ≤ 180
- Polar Madde (%) ≤ 25
- Asit Sayısı (mg KOH/g yağ) ≤ 2,5

Alfa

KIZARTMA YAĞI

KIZARTMA YAĞLARI KULLANIM ÖNERİLERİ

- Kızartılacak ürünün mümkün ise rutubeti alınmalıdır. Bu sayede yağın devir sayısı uzamaktadır.
- Kızartma yapılan fritöz/ekipman temizliğinin düzenli yapılması ve böylece yüksek polar madde riskinin engellenmesi sağlanır.
- Kızartma yağının analizlenerek, Türk Gıda Kodeksi'nde verilen limitler doğrultusunda belirli periyotlarla değiştirilmesi gerekmektedir.
- Kızartma uygun sıcaklıkta yapılmalıdır. Böylece hem yağın hem kızartılan ürünün kalitesi korunmuş olur.
- Protein kaynaklı veya kaplamalı ürünler ile nişasta kaynaklı ürünlerin ayrı kızartılması yağın devir sayısını arttırmak amacıyla önerilmektedir.
- Kızartma yağının belirli aralıklarla yağın süzülmesi önerilmektedir.
- İdeal kızartma yağı kullanım sıcaklığı 180°C civarındadır.
- Kızartma işlemi derin yağda uygulanmalıdır.

ALFA KIZARTMA YAĞI'NIN ÖZELLİKLERİ:

- Oksidasyona karşı çok dayanıklıdır.
- Bitmiş ürünün raf ömrünü uzatır.
- Çıtır çıtır, içleri yumuşak, tam kıvamında kızartmalar elde etmenizi sağlar.
- Yüksek ısılara dayanıklıdır.
- Yüksek dumanlanma noktasına sahiptir.
- Dumanlanma noktası : 200 °C
- Likit yağlardan daha dayanıklıdır.



18 lt teneke / 10 kg BIB koli

KIZARTMA YAĞI

- Rengi kahverengine döndüyse,
- İçerisinde yanmış partiküller bulunduruyorsa,
- Kötü kokuya sahipse,
- Kıvamında ciddi seviyede yoğunlaşma varsa,
- İçerisine koyulan gıdanın renginin değişimine sebep oluyorsa kullanılmamalıdır.

Ürünler raf ömrü boyunca direkt güneş ışığından uzak, serin, kuru ve kokudan uzak depolama koşullarında saklanmalıdır.