

# 01.

## Qualità dell'olio per frittura



L'uso della friggitrice per la cottura di alcuni prodotti permette -oltre che di ottenere determinate qualità organolettiche (p.es. croccantezza), di garantire la sicurezza microbiologica grazie alle temperature che vengono raggiunte (170°C – 180° C). La salubrità del prodotto può venire tuttavia meno se si fa un utilizzo scorretto dei grassi e degli oli nella frittura. Il processo mette infatti a dura prova la stabilità del grasso utilizzato. La reazione che risulta dall'insieme delle temperature e dell'ossigeno con l'olio portato ad alte temperature, genera prodotti di degradazione. La temperatura in cui inizia il processo è chiamata punto di fumo ed è il momento in cui -oltre ai processi di ossidazione- avviene anche la separazione di glicerina ed acidi grassi, dando il via alla degradazione del grasso.

La qualità dell'olio si sorveglia in laboratorio utilizzando il parametro delle "parti polari", ossia la percentuale di quei composti presenti nell'olio derivanti dal processo termossidativo. Ai sensi dell'Ordinanza del DFI sulle derrate di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile (ODOV) del 16 dicembre 2016 tale valore, nei grassi e negli oli commestibili per friggere, non deve superare il 27 per cento (270g/kg).

Il Laboratorio cantonale ha prelevato nel corso del 2019 ben 76 campioni di olio per frittura da friggitrici, di cui 52 in esercizi pubblici, 22 da take away e 2 da Food truck. Gli esiti analitici non conformi sono stati 14 (18 % sul totale campionato), di questi 9 (12 % del totale) sono stati prelevati in take away e 5 (6 % del totale) in esercizi pubblici. In sintesi nei take away ben il 41 % degli oli prelevati sono risultati non conformi, mentre nei ristoranti la quota si attesta al 10 %. In 10 dei 14 casi, oltre alla contestazione amministrativa, si è aperta una procedura contravvenzionale a carico del responsabile a causa del massiccio superamento del valore massimo ammesso di parti polari.

Le conoscenze sulla tematica sono lacunose e inducono a comportamenti scorretti che incrementano velocità ed entità della degradazione. Il Laboratorio cantonale emette pertanto le seguenti:

**Raccomandazioni per una frittura corretta (oltre a quanto indicato al punto 2.4.4. delle LINEE GUIDA BUONA PRASSI PROCEDURALE NELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA E DELLA RISTORAZIONE (BPIAR) prodotte da GastroSuisse**

Quando si frigge, è necessario rispettare i seguenti punti:

### **Prima della frittura**

- Preriscaldare la friggitrice per circa 10 minuti a 60-80 °C.
- Riscaldare la friggitrice ad una temperatura di esercizio di 150-170 °C.
- Controllare la temperatura con termometro esterno.
- Il rapporto tra il cibo fritto e l'olio/grasso non deve superare 1:10.
- Asciugare gli alimenti umidi.
- Evitare la salatura e l'aggiunta di spezie prima della frittura.
- Nel caso di prodotti alimentari impanati, rimuovere (scuotendo) gli eccessi di impanatura.

#### **Durante la frittura**

- Regolare la temperatura preferibilmente tra 150-170 °C.
- Controllare in continuo la temperatura di frittura con termometro esterno
- Evitare la salatura e l'aggiunta di spezie durante la frittura.
- Documentare tutte le misure di controllo e il cambio dell'olio/grasso di frittura

#### **Dopo la frittura**

- Lasciare sgocciolare il cibo fritto a sufficienza.
- Ridurre la temperatura durante le pause più lunghe a 120-130 °C, durante le pause brevi mantenere la temperatura degli alimenti fritti.
- Coprire la friggitrice durante le pause
- Rabboccare la quantità di olio/grasso di frittura consumata, ma solo fino a quando l'olio non è ancora rovinato.
- Filtrare l'olio/grasso di frittura per eliminare i piccoli residui di cibo
- Pulire accuratamente la friggitrice.
- Cambiare l'olio/grasso di frittura prima che sia rovinato.
- Svuotare e coprire le friggitrici non utilizzate.

#### **Controllo della qualità dell'olio/grasso**

Sul mercato sono disponibili strumenti e test rapidi per determinare il contenuto di frazioni polari (i punti di vendita per gli strumenti di misurazione dell'olio per frittura e i test rapidi si trovano sotto queste parole chiave su Internet).

Le seguenti carenze indicano tuttavia già, senza misurare alcunché, che l'olio/grasso di frittura è già rovinato e deve essere sostituito.

1. sapore rancido e graffiante
2. sviluppo di fumo incipiente
3. aumento della formazione di schiuma
4. sostanza grassa viscosa
5. odore pungente sulla friggitrice calda

## **02.**

### **Accettazione campioni per analisi private durante le feste natalizie**



Comunichiamo ai gentili utenti e alla gentile clientela del Laboratorio cantonale che durante il periodo natalizio l'attività ufficiale di controllo sarà regolare mentre verranno ridotte le prestazioni analitiche per terzi (privati) nel modo seguente.

- Per le analisi chimiche di campioni privati di acqua e derrate alimentari - Termini di consegna: entro il 18.12.2019 comunque sempre dopo contatto con i responsabili di settore
- Per le analisi microbiologiche di campioni privati di acqua o derrate alimentari - Termini di consegna: entro il 18.12.2019

Il ritorno al regime di normale accettazione dei campioni avverrà a partire dal 7.1.2020 sia per la microbiologia sia per la chimica.

Nei giorni lavorativi del periodo tra il 23.12.2019 e il 7.1.2020, le attività di dissigillo di cisterne di vino provenienti da zone DOC italiane così come quelle di posa di sigilli su palette o camion con destinazione Russia saranno possibili solo con preavviso di almeno 5 giorni lavorativi.

Rendiamo attenti inoltre che per urgenze fuori orario di lavoro (p.es. casi collettivi di malattie alimentari suffragati da diagnosi medica, incidenti o problemi alla rete di distribuzione dell'acqua potabile, ecc.) si raggiunge il picchetto del Laboratorio cantonale chiamando la Centrale di comando della Polizia al numero 0848 25 55 55.

## 03.

### BUONE FESTE A TUTTI



La Direzione e i collaboratori del Laboratorio cantonale augurano a tutti BUON NATALE e FELICE ANNO

NUOVO