



Rapsona®





HANTERING AV RAPSONAS FRITYROLJOR

Spara pengar genom att köpa en bra Frityrolja

Människor har i alla tider ätit fett då det ger kroppen energi i koncentrerad form. Fetterna ingår i kroppens cellmembran och lagras som energireserv i fettvävnaden.

Vid bearbetning av fett och oljor kan fettmolekylens struktur ändras och hamna i en onaturlig form. Dessa fettmolekyler kan då vara skadliga för människans hälsa eftersom att kroppen använder fett som byggstenar i de biologiska membranerna. Med oklarheterna kring det bearbetade fettets skadliga verkan är dock fortfarande många.

Hur friterad mat påverkar människors hälsa är inte helt klart påvisat. Oklarheter kring det bearbetade fettets skadliga verkningar är många. Bland annat diskuteras ohälsans samband med det härskna fett, transfetterna, biprodukter från fritering och den höga andelen mättat fett som man får i sig via friterad mat. Konsumenterna bör, när de väljer att äta friterade livsmedel, kunna lite på att maten inte friteras i olja av dålig kvalitet.

Livsmedelslagstiftningen utgår att konsumentens säkerhet prioriteras och all bearbetning, hantering och behandling av livsmedel ska ske på ett säkert, tillfredsställande sätt. (EG nr 178/2002 om Livsmedelssäkerhet).

Det är viktigt att följa rekommendationerna för oljans användning och hantering, för att ge kunderna bästa möjliga matupplevelse och matsäkerhet.

Frityrolja kvaliteten och livslängd påverkas av en mängd olika faktorer såsom:

- Vilken typ av olja använder man, är den speciellt anpassad för att användas för fritering?
- Hur ofta friterar du?
- Vilken typ av produkter friterar du?
- Hur du hanterar din olja i fritösen, se våra Oil Management rekommendationer.

Vad händer om du inte använder dig av en bra olja?

- Oljans kvalitet försämras snabbare vid upphettning.
- Du får problem med matens kvalitet & smak efter fritering samt att cancerogena ämnen kan bildas, men även magproblem och magsmärtor kan förekomma.
- Du måste byta olja oftare för att bibehålla en hög kvalitet på din friteringsolja.

Kvaliteten på frityrolja mäts med en TPM-mätare (Total Polar Material) som ger ett direkt resultat för oljans kvalitet. Se nedan rekommendationer för oljan.

Värden som avläses på mätaren och vilken kvalitet det motsvarar för:

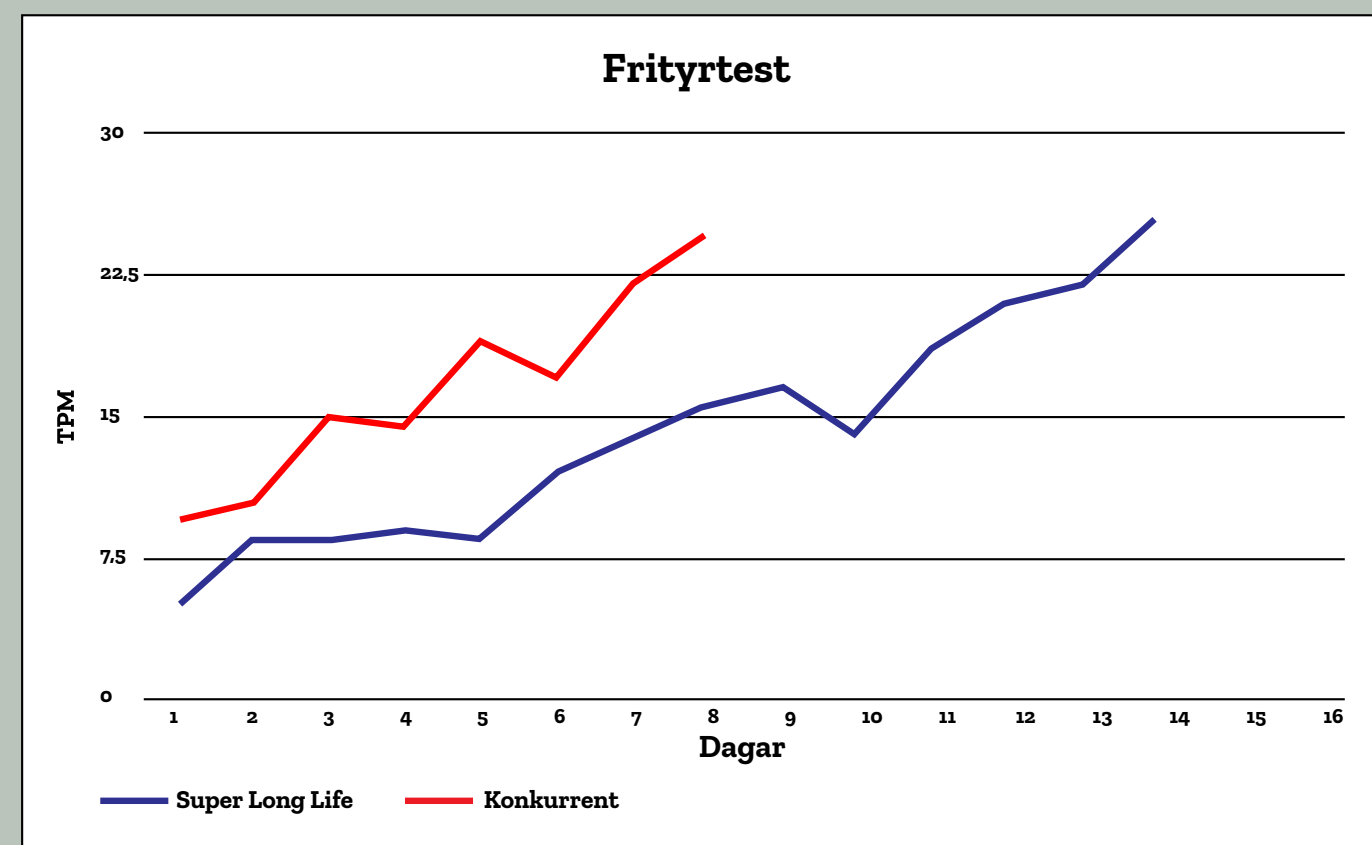
Färgindikator på mätaren	Frityrolja kvaliteten	TPM-värde
Grön	Färsk	0 eller <14 %
Grön	Lätt använd	>14 eller <18 %
Gul/orange	Använd, fortfarande ok	>18 eller <22 %
Gul/orange	Mycket använd, bör bytas	>22 eller <24 %
Röd	Inte brukbar längre	>24 %

Instrumentet är avsett för att mäta i alla slags oljor som är avsedda för fritering, till exempel rapsolja, majsolja, sesamolja, olivolja med flera.

Höga temperaturer påskyndar härskningsprocessen i oljan. En rekommenderad temperatur för fritering av pommes frites är +180 °C. Andra livsmedel kan ha en annan optimal friteringstemperatur.

Vid kraftigt använd olja får livsmedlet en sämre smak, får en mörkare färg och att det osar mer vid friteringen.

Nedan ser du en genomsnittlig konkurrents olja jämfört med AAKs Rapsona Super Long Life. Dessa är jämförda i samma miljö vid samma tidpunkt för bästa jämförelse.



	Deepfry	Long Life	Super Long Life	High Oleic
Beskrivning	En enkel och robust friteringsolja	En klassisk friteringsolja som ger en gyllene brun yta och ett krispigt resultat	Extra hållbar friteringsolja med mindre än 1% transfett	Den nya generationens frityrolja av högsta kvalitet med mindre än 1 % transfett, palmfri
Oljetyyp	100% rapsolja med skumdämpande medel	En blandning av palm, rapsolja och sojaolja	En blandning av palm- och rapsolja	High Oleic rapsolja och high oleic solrosolja
Ingrediens	Vegetabilisk olja(rapsolja) och skumdämpande medel (E900)	Vegetabiliska oljor och fett (palm, delvis härdad rapsolja och soja, skumdämpande medel(E900))	Vegetabilisk olja (raps- och palmolja), skumdämpande medel (E900)	Vegetabilisk olja (high oleic rapsolja, solrosolja, rapsolja)
Funktion	Flytande, enkel att förvara och hälla	Flytande, enkel att förvara och hälla	Flytande, enkel att förvara och hälla	Flytande, enkel att förvara och hälla, låg halt av mättade fettsyror, upptill 80% lägre
Användning	Lättare fritering för tillfällig användning	Frityrolja för mellan till frekvent användning	Frityrolja för frekvent, daglig användning	Frityrolja för frekvent, daglig användning
Användning	Ideal för fritering av varierande mat en gång i veckan eller bara till Pommes frites oftare	Ideal för fritering av varierad typ av mat, många gånger per vecka eller enbart fritering av pommes frites regelbundet	Ideal för fritering av en många olika produkter, hela dagen	Ideal för fritering av en många olika produkter, hela dagen
Hållbarhet/ Friteringstid	Varar 1/4 längre än en standard friteringsolja	Varar dubbel så länge	Varar 3 gånger längre	Varar 2 1/2 gång längre
Hållbarhetstid	12 månader	12 månader	12 månader	12 månader
Rök/Flampunkt	200/290 °C	200/290 °C	200/290 °C	200/290 °C
Förpackning	10 liter dunk	10 liter dunk	10 liter dunk	10 liter dunk



Topp 10 tips Good Oil Management

1. Fyll inte friteringskorgen för mycket 	2.  Rensa oljan regelbundet för att ta bort rester
3. Täck fritösen när den inte används 	4.  Ta bort fukt och överflödiga smulor, innan fritering
5. Fritera i rätt temperatur 	6.  Stäng av, eller sänk temperaturen när fritösen inte används
7. Filtrera dagligen och fyll upp till rätt nivå 	8.  Använd TPM mätare för att se om oljan behöver bytas
9. Diska och torka fritösen noga innan du fyller upp med ny olja 	10.  Kassera använd olja på ett ansvarsfullt sätt.

Fyllningsdatum:

Rengöringsdatum:

Friture 1 _____

Friture 2 _____



Rapsona®



ORDER

Marianne +46 (0) 46-20 56 20
Bente +45 23 20 73 22

SÄLJ

Christer +46 (0) 703-38 05 83
Magnus +46 (0) 733-98 47 76
Torbjörn +46 (0) 708-96 29 69
Max +45 28 22 65 25
Jeppe +45 23 20 73 22

KONTAKT

AAK Dalby AB
Albavägen 2-4
247 24 Dalby
rapsona@aak.com
+46 (0) 46-205640
www.rapsona.se



Foodservice