



¡La Fabril impulsa tu negocio!

PASOS A SEGUIR
PARA **LOGRAR**
LA **FRITURA IDEAL**





¿QUÉ ES LA FRITURA?

Es una técnica de preparación de alimentos en la cual este es sometido a una temperatura alta en presencia de un aceite o grasa para causar en el alimento cambios físicos y químicos que le den al alimento mejor sabor, color, textura y que hagan apetecible al consumidor.

FUNCIONES DEL ACEITE EN EL FREÍDO

- Actúan como lubricantes.
- Es un medio de transferencia de calor.
- Se absorben en el alimento frito.
- Mejoran el sabor y la textura del alimento.
- Forman la capa crujiente por interacción química con el alimento.
- Por su baja presión de vapor no es volátil.
- Resiste alta temperatura de freído sin producir humeo.

RECOMENDACIONES PARA UNA BUENA PRACTICA DE FRITURA.

- 1** Utilizar únicamente aceites y grasas recomendados para fritura.
- 2** Utilizar la filtración al menos una vez al día eliminando las partículas sólidas desprendidas de los alimentos físicos.
- 3** Limpiar el equipo de fritura con regularidad al menos una vez al día. Enjuagar y secar después de lavar.
- 4** Almacenar la grasa o aceite drenado en recipientes de acero inoxidable cubiertos y a temperatura ambiente.
- 5** Escurrir el agua de los alimentos antes de la fritura. Un exceso de vapor provocará que el aceite salte del freidor.
- 6** Mantener un nivel adecuado de aceite o grasa en el freidor, siguiendo la recomendación del fabricante.
- 7** Evitar el contacto de la grasa o aceite con cobre, bronce o compuestos de cobre o hierro.
- 8** No aplicar sal o especias a los productos en el equipo de fritura, pues puede resultar en deterioro de la grasa o aceite.
- 9** La temperatura de fritura depende del tipo de alimento.
- 10** Prolongar la vida útil de las grasas y aceites manteniendo la temperatura por debajo de los 120 °C.
- 11** Comprobar periódicamente la calidad y el buen estado de los aceites y grasas.
- 12** Recuerde que la grasa o aceite de fritura dañada puede tener efectos adversos en la salud.





TEMPERATURAS DE FREÍDO RECOMENDADAS.

TIPOS DE ALIMENTOS	TEMPERATURA (°C)
Patatas a la francesa	Precocido 165 Terminado 185
Hojuelas (papas, plátano, maíz)	170 - 175
Pastas (productos de masa fluida)	185
Pollo (piezas grandes)	165
Pollo (piezas pequeñas)	175
Empanadas y tortillas de verde precocidas	155 - 165
Fideos instantáneos (noodles)	130

¿CUÁNDO CAMBIAR EL ACEITE DE LAS FRITURAS?

- El aceite de freír influye en la calidad de las frituras y también en los costos.
- Un aceite degradado afecta en el sabor del alimento, aunque si el aceite se reemplaza antes de tiempo, los costos se disparan.
- Para decidir el momento adecuado en el que conviene reemplazar el aceite, debe monitorear los valores de acidez y de compuestos polares totales.
- Actualmente hay medidores portátiles que ofrecen la certeza que el aceite se usa de forma eficaz, lo que le permite un ahorro considerable en los costos relacionados y seguridad de una buena fritura. El funcionamiento es por la medición de compuestos polares del aceite, limitados al 24% ,por la Norma de calidad de grasas y aceites calentados (INEN).

EL ALIMENTO EN LA FRITURA.

SI EL PROCESO SE REALIZA CORRECTAMENTE SE DAN CAMBIOS FAVORABLES EN EL ALIMENTO COMO SON:

- Textura crujiente.
- Aspecto agradable.
- Color dorado uniforme y brillante.
- Sabor y aroma característicos.
- Variación del contenido de grasa en el producto.
- Mayor estabilidad del producto.

TAMBIÉN PUEDEN OCURRIR ALTERACIONES INDESEABLES:

- Deterioro de la calidad sensorial.
- Presencia de sustancias potencialmente tóxicas.
- Pérdida del valor nutritivo.



EFFECTOS NEGATIVOS DEL PROCESO DE FRITURA.

- Formación de espuma excesiva.
- Oscurecimiento durante la fritura.
- Desarrollo excesivo de ácidos grasos libres.
- Exceso de humo.
- Alta absorción de grasa en alimentos.
- Mal sabor.
- Olor químico.
- Apariencia de los alimentos.



SUGERENCIAS PARA EL CONTROL DE CALIDAD DEL ACEITE EN TU NEGOCIO.

EL TERMÓMETRO

Es la herramienta clave para el proceso de fritura de alimentos, la misma que es definida como la cocción en aceites y grasas caliente a temperaturas elevadas (175°C – 185°C), donde el aceite actúa como transmisor de calor produciendo un calentamiento rápido y uniforme en el alimento.



MONITORES DE ACEITES

Son tiras de papel de ensayo, de 0,7 x 9,5 Cm. con cuatro bandas azules para indicar el grado de concentración de los ácidos grasos libres en aceites de origen animal y vegetal.



SISTEMA DE FILTRACIÓN

Usar para eliminar impurezas físicas y reducir el deterioro del aceite.
Para filtrar el aceite se pueden hacer uso los siguientes tipos y materiales de filtración:
- Mallas metálicas.
- Conos de papel filtro.



CATÁLOGO DE ACEITES



SABROFRITO

Obtenido por la combinación de aceite trirrefinado de soja, palma y su fracción más líquida.

PRESENTACIÓN: 20 y 5 LITROS.

Desarrollado para ser utilizado en el procesamiento de alimentos con recubrimientos (frituras) como apanaduras e ideal para alimentos con alto contenido de proteínas y humedad.

BENEFICIOS

- Mínima absorción de grasa en el producto frito.
- Sabor agradable y sensación de ligereza en alimentos procesados robusto para frituras.



SABROLEINA

Procedente del aceite de palma, obtenida por fraccionamiento múltiple.

PRESENTACIÓN: 20 y 5 LITROS.

Excelente para el uso comercial en frituras, en las industrias de los extruídos, como vehículo para "recubrimientos de snacks" y frituras industriales de papas, plátanos fritos y diversos alimentos que requieren procesos de fritura.

BENEFICIOS

- Excelente aspecto visual del producto procesado.
- Mayor rendimiento.
- Menor absorción de la grasa en el producto frito.
- Alta resistencia a la oxidación.
- Disminución de reposiciones de aceite.
- Excelente resistencia al calentamiento prolongado y la oxidación.

SABROSÓN

Es una mezcla de aceites 100 % vegetales de Soya y Palma, totalmente refinados.

PRESENTACIÓN: 20 LITROS

Desarrollado para ser utilizado en la preparación de todo tipo de alimentos en restaurantes y en el hogar, en especial para frituras.

BENEFICIOS

- Excelente aspecto visual, claro y brillante.
- Totalmente neutro, libre de sabores y olores extraños.
- Mínima absorción de grasa en el producto frito.
- Presenta buena estabilidad sensorial a condiciones de almacenamiento prolongado.



CANGUILOIL

Aceite líquido de color anaranjado brillante y con sabor idéntico a la mantequilla, obtenido por fraccionamiento selectivo de triglicéridos a partir del aceite de palma y soya.

PRESENTACIÓN: 20 LITROS

Empleado por la industria alimenticia en el rociado de rosetas de maíz, y otros alimentos que requieran esta aplicación.



SABROSALSA

Aceite 100% vegetal totalmente refinado, blanqueado y desodorizado, obtenido a partir de aceite crudo desgomado de soya.

PRESENTACIÓN: 20 LITROS

Ideal para ensaladas, salsas y mayonesas.

BENEFICIOS

- Rico en ácidos grasos poli-insaturados.
- Totalmente líquido a bajas temperaturas.
- Excelente aspecto visual del producto procesado.
- Excelente aroma y estabilidad.



BENEFICIOS

- Excelente resistencia al calentamiento prolongado y a la oxidación.
- Sabor agradable idéntico a la mantequilla.
- Libre de ácidos grasos "trans".
- Enriquecido con caroteno.



CONTÁCTANOS

¡CAPACÍTATE CON NOSOTROS!

CONSULTA CON TU ASESOR PARA INSCRIBIRTE EN NUESTROS CURSOS DE FRITURA IDEAL DE FORMA GRATUITA.

PRESENTA ESTE DESPRENDIBLE EL DÍA DE LA CAPACITACIÓN.

SERVICIO - VELOCIDAD - INNOVACIÓN

¿QUIÉNES SOMOS?

SERVEI es la unidad de negocio de La Fabril, cuyo objetivo es comercializar y brindar soluciones integrales a los negocios de restaurantes, hoteles y catering (HORECA) en Ecuador.

PROPUESTA DE VALOR

SERVEI ofrece la mejor solución gastronómica integrada para el cliente institucional, donde nuestros productos son solo el inicio de nuestra oferta, abarcando la siguientes áreas:

PRODUCTOS: Nuestro portafolio de productos se divide en Alimentos, Limpieza y Mantenimiento, Panificación y Pastelería y Cuidado Personal.

SERVICIO: Asesoría técnica comercial, Asesoría académica y tutoriales y Alianzas estratégicas con escuelas de gastronomía.

DISTRIBUCIÓN: Distribución directa y a través de distribuidores claves a nivel nacional.



www.servei.com.ec

1800 - FABRIL (322-745)

Síguenos en:  SERVEI  SERVEI.EC

División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí