

Un test controla la calidad del aceite de freír en los restaurantes para evitar su uso excesivo

LOCALIZACIÓN: Sevilla

DURACIÓN VTR: 1'47"

RESUMEN: Un laboratorio biotecnológico de Sevilla ha participado en el desarrollo de un test que sirve para determinar la calidad del aceite de freír. Esta prueba, pensada para los establecimientos de hostelería, solo necesita una muestra del aceite de la freidora para determinar si puede seguir usándose o si debe ser cambiado. De esta manera se sustituye la práctica habitual por la que el cocinero era el que "a ojo" determinaba la calidad del aceite, por un método mucho más preciso. Este test mide el nivel de compuestos polares en el aceite, unas sustancias que pueden resultar perjudiciales para la salud del consumidor. Esta prueba está diseñada para aceite proveniente de semillas y se utiliza ya en más de seiscientas cocinas españolas.

VTR:

Ambiente: ¡Choco!

Si hay un plato estrella en La Feria de Sevilla, ese es el pescaíto frito, pero ¿Nos podemos fiar de lo que comemos? ¿Cómo sabemos que no han utilizado demasiadas veces el aceite de freír?

TOTAL

"Yo la verdad es que no pienso mucho en lo que como, si no no me lo tomaría."

TOTAL

"Fiarte no te fías, pero yo digo una cosa, si no lo veo me da lo mismo dicen que ojos que no ven corazón que no siente."

Para ayudar controlar este aceite, desde este laboratorio biotecnológico de Sevilla han participado en el desarrollo de este test, creado para que con solo sacar una muestra de la freidora los restaurantes puedan saber con certeza con qué frecuencia deben cambiar este aceite.

TOTAL AURELIO MARRERO
Cocinero 'Hotel Al-Ándalus'

"La ventaja que supone es de no limpiarlo antes de tiempo y sobre todo no utilizarlo en demasía."

TOTAL CARLOS GALERA
Investigador 'Biomedal'

"Normalmente es un hecho generalizado que los cocineros pues comprueben a ojo si tienen que cambiar el aceite o no. Se hace de forma totalmente subjetiva."

TOTAL CARLOS GALERA
Investigador 'Biomedal'

"A simple vista el profesional se puede equivocar porque no tiene datos fiables para saber si el aceite está apto para el consumo o no. Entonces, este test nos ayuda bastante a estar seguros al 100% de que ese aceite es apto para el consumo alimentario."

Un control necesario, ya que cada vez que utilizado para freír el aceite produce unos compuestos, llamados polares, que pueden resultar perjudiciales para la salud.

TOTAL CARLOS GALERA
Investigador 'Biomedal'

"Estos compuestos polares son tóxicos para el organismo hasta el punto que pueden ser cancerígenos en algunos casos."

Este test, destinado para el control del aceite proveniente de semillas, ya es utilizado en más de seiscientas cocinas en España. Una garantía de que disfrutamos de la comida fuera de casa sin perjudicar a nuestra salud.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es