

## **CONTROL DE COMPUESTOS POLARES TOTALES EN ACEITES DE FRITURA EN ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE COMIDAS UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE CATAMARCA**

**Porcú EG, Clérics Macor SL, Porcú EB, Molina MS, Salcedo AB, Díaz Alberto A, Luna Aguirre LB, Melillo ME.**

El aceite, en los procesos de fritura, provoca si no se realiza de forma adecuada, la formación de compuestos polares totales (CPT), sustancias tóxicas que ponen en peligro la calidad del alimento y la salud de los consumidores. Si bien la legislación Argentina no establece un límite máximo para el % de CPT, el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), considera un valor del 25% como criterio de descarte del aceite. Docentes de la FCS-UNCA con personal de Bromatología plantearon realizar un control de la calidad de los aceites de fritura sobre un total de 22 establecimientos gastronómicos ubicados en el Municipio de Catamarca. El trabajo tuvo como objetivos: 1) Verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de fritura (BPF) 2) Determinar % CPT 3) Realizar intervenciones educativas. Para las BPF se tuvo en cuenta las recomendaciones del INTI respecto a: alimentos a freír, aceites de fritura, freidoras. La determinación %CPT se realizó in situ con un equipo Testo 270 en el aceite de la cuba de la freidora principal (la de mayor frecuencia de uso), de tipo discontinuas, calefaccionadas a gas, con capacidad inferior a 30 litros a temperaturas 90-190° C y para fritura en profundidad. El 50% de las freidoras utiliza aceite de girasol y el 50% mezcla. El 63,6% de los aceites resultaron para descarte (>25%CPT), el 13,6% para renovar (22 y 25%CPT) y el 22,7% apto para uso en fritura (<22%CPT). Los aceites para descarte resultaron ser sometidos a prácticas erróneas, no cumplimentaron, 78,6% desechar el aceite por evidencias de su deterioro; 64,2 % realizar filtrado diario; 43,8 % mantener el aceite protegido al culminar el trabajo; 50% mantener la temperatura del aceite a 170-180°C al momento de agregar el alimento; 50% freidoras con termostato; 100% freidoras bien conservadas. Se realizó educación bromatológica in situ y distribución de folletos informativos. Se concluye que el control de los aceites de fritura es un proceso que debe ser compartido entre los elaboradores de comidas, responsables de la calidad y seguridad de los aceites de fritura y las autoridades sanitarias, responsables que las normas higiénicas sanitarias sean aplicadas por controles periódicos.

Palabras claves: aceites - fritura - control - compuestos polares totales - buenas prácticas.