

VARIACIONES EN ACEITE DE FRITURA UTILIZADO PARA LA COCCIÓN DE PAPAS FRITAS DE CONSUMO INMEDIATO EN UN BAR DE LA CIUDAD DE SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA

Clerici Macor S, Ubaid C, Melo González G, Molina MS, De la Rosa P, Ahumada MC.

Todos los aceites durante el proceso de fritura, sin importar la fuente, presentan cambios en su composición que pueden generar compuestos tóxicos que pasan al alimento. Las transformaciones se presentan de manera lenta o rápida, según el manejo durante el proceso de cocción. Las variables más críticas son: la temperatura, el tipo de alimento a freír, la relación aceite/alimento y la adición de aceite nuevo como reposición del que se pierde durante la cocción. En el presente estudio se valorarán las variaciones de las características físico-químicas del aceite de fritura en freidora discontinua para papas de consumo inmediato en condiciones reales de trabajo en un bar céntrico y de mayor actividad gastronómica de la ciudad de Catamarca para establecer el tiempo de uso adecuado del mismo. El trabajo consta de dos partes. Parte I: se determinará instrumentalmente, al inicio y al final de la frituras diarias el contenido de compuestos polares totales (C.P.T), temperatura y frecuencia de uso; Parte II: Se determinará parámetros de calidad estandarizados ISO/IRAM (acidez, K232, K270, delta K) y viscosidad al aceite antes de ser utilizado y al finalizar el estudio en el punto de corte establecido para C.P.T (25%). Esta investigación permitirá conocer las variaciones del aceite de fritura para papas bajo determinadas condiciones de uso, establecer recomendaciones para asegurar un aceite de características adecuadas, como así también extrapolar los resultados a otros bares en iguales condiciones de la ciudad capital.

Palabras clave: aceite de fritura - papas fritas - compuestos polares.