



روغن مخصوص سرخ کردنی

برای مصارف سرخ کردن که احتیاج به دمای بالا می باشد، می بایست از روغن مخصوص سرخ کردنی استفاده نمود. روغن سرخ کردنی به دلیل مقاومت بالاتر نسبت به حرارت در مقایسه با دیگر روغن های مایع دیرتر تجزیه شده و عطر و طعم طبیعی خود را حفظ می کند.



سرخ کردنی



روغن سرخ کردنی

کاربرد:

جهت سرخ کردن عمقی مواد غذایی نظیر سیب زمینی، گوشت و شیرینی

مزایا:

- مقاومت بالا در حرارت
- جلوگیری از پلیمریزاسیون
- دارای نقطه دود بالا
- جذب کم روغن توسط غذا
- عدم ایجاد کف در حین سرخ کردن
- فاقد ایجاد اسید چرب ترانس
- جلوگیری از برگشت عطر و طعم طبیعی مواد غذایی
- انتقال حرارت بصورت یکسان به تمام نقاط سطح غذا

شرایط نگهداری:

در دمای °C ۲۵-۲۰ در محیط خشک و دور از تابش

مستقیم آفتاب نگهداری شود

پسته بندی:

احجام مختلف نظیر حلب ۱۶ کیلویی، گالن ۲۰ لیتری،

۲۰۵ لیتری، ۲۰ لیتری، ۳۰ لیتری

بطری ۸۱۰ گرمی و ۹۰۰ گرمی ارائه می شود

جدول استاندارد ها

اسیدهای چرب آزاد: ۰/۲

پراکسید: کمتر از ۰/۵

نقطه دود: بیش از ۲۳۵

مقاومت در رنسیمت: بیش از ۲۰ hr

آنتی اکسیدانت: در حد مجاز



روغن سرخ کردنی