

Olio di semi per friggere

HoReCa

Oleificio Zucchi SpA



Protocollo prove frittura



Frittura fase 1 (day 1-3)

- Prima di iniziare la frittura delle patatine, 20 litri di olio per friggitrice sono stati portati alla temperatura di 180°C misurata mediante termometro ad immersione
- Una volta arrivato a temperatura sono stati immersi 1,5kg di patatine McCain classiche surgelate per 5 minuti
- Al termine dei 5 minuti le patatine sono state estratte e scolate dall'olio in eccesso



- Ogni 15' circa un nuovo batch di patatine è stato fritto, secondo le modalità presentate
- Ciascun ciclo di frittura è durato 4 ore, per un totale di 16 frittiture per ciclo
- Ogni giorno sono stati eseguiti 2 cicli di frittura per ciascun olio intervallati da almeno un'ora di pausa tra un ciclo e l'altro
- Ogni mezza giornata sono stati prelevati dei campioni di olio per le analisi chimico-fisiche



Frittura fase 2 (day 4-5)

- Nella fase 2 sono state usate friggitrice più piccole da 8 litri
- 8 litri di olio per friggitrice sono stati portati alla temperatura di 180°C misurata mediante termometro ad immersione
- Una volta arrivato a temperatura sono stati immersi 0,6kg di patatine surgelate per 5 minuti (stesso rapporto olio/patatine della fase 1)
- Al termine dei 5 minuti le patatine sono state estratte e scolate dall'olio in eccesso



- Ogni 15' circa un nuovo batch di patatine è stato fritto, secondo le modalità presentate
- Ciascun ciclo di frittura è durato 4 ore, per un totale di 16 frittiture per ciclo
- Ogni giorno sono stati eseguiti 2 cicli di frittura per ciascun olio intervallati da almeno un'ora di pausa tra un ciclo e l'altro
- Ogni mezza giornata sono stati prelevati dei campioni di olio per le analisi chimico-fisiche

Protocollo prove frittura



- Il terzo e quinto giorno sono stati effettuati meno cicli di frittura per permettere la valutazione dei cuochi
- Ciascun cuoco ha partecipato a 2 sedute di valutazione (il terzo e il quinto giorno di invecchiamento) per circa 45'. I codici e la posizione delle friggitrici sono stati cambiati tra il terzo e il quinto giorno
- In queste sedute ogni cuoco ha preparato 3 porzioni di patatine (una per olio) secondo le modalità standard e dopo averle salate a piacimento ne ha dato una valutazione edonica

Protocollo prove frittura

Schema prove

	Day1		Day2		Day3		Day4		Day5		
Descrizione	Ciclo 1	Ciclo 2	Ciclo 1	Ciclo 2	Ciclo 1	Ciclo 2	Ciclo 1	Ciclo 2	Ciclo 1	Ciclo 2	Totale
Ore	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40 ore
Numero cotture (una ogni 15')	16	16	16	16	6	6	16	16	6	6	120 cotture
Kg di prodotto fritti (1,5kg o 0,6kg per frittura)	24	24	24	24	9	9	9,6	9,6	3,6	3,6	140,4 Kg