

MVO, Verantwoord Frituren:



'Is er tegenwoordig nog verschil tussen vaste en vloeibare frituurvetten als het om gezondheid gaat? De Gezondheidsraad beveelt aan om verzadigde vetten zoveel mogelijk te vervangen door (meervoudig) onverzadigde vetzuren, vanwege de gezondheid. Onverzadigde vetzuren helpen een gezond cholesterolgehalte in stand te houden. Bij frituren zijn verzadigde vetzuren relatief makkelijk te vervangen door onverzadigde vetzuren. Dit kun je doen door over te stappen op vloeibare frituurvetten en -oliën. De campagne Verantwoord Frituren heeft samen met 3000 aangesloten ondernemers bijgedragen aan het grote aandeel vloeibare producten. Klanten krijgen zo de gezondst mogelijk gefrituurde producten gepresenteerd. En op professionele wijze gebakken producten, gebakken volgens de spelregels Verantwoord Frituren. Want dat doet vrijwel iedereen. Uit onderzoek van de NWWA uit 2005 bleek dat bij 99 procent van de frituurbedrijven de DMS van meet naar de verhouding van het vet in orde was.'

Smilde Natura:

'Als frituurolieleverancier is de kwaliteit van frituurolie voor ons hoofdzaak. Dit heeft direct betrekking op gezond frituren. De oliën waaruit de frituurolie is samengesteld, moeten van hoogstaande kwaliteit zijn en een juiste vetzuursamenstelling hebben. Onze klanten hebben dit hoog in het vaandel staan en vragen hier specifiek naar. Om ervoor te zorgen dat de frituurolie een lange levensduur behoudt, moet er rekening worden gehouden met diverse factoren. Door invloed van lucht, licht, vocht, zout, kruim en hitte gaat de kwaliteit van de olie achteruit. Smilde Natura adviseert om de producten goed te drogen voor frituren, zout niet boven de frituurpan over de friet te strooien, stukjes friet en snacks uit de olie te filteren, de olie na gebruik af te dekken en de olie op tijd te verversen. Voor het beste bakresultaat luidt het advies om te frituren tussen de 170 en 175°C. Zo nemen de gefrituurde producten niet te veel olie op, worden ze van binnen goed gaar en krijgen ze aan de buitenkant een mooie kleur. En door niet op een hogere temperatuur te frituren, gaat de olie langer mee en is de kans op vorming van acrylamide kleiner. Het uitdragen van gezond frituren werkt door tot aan de consument. Hierdoor weet de consument dat frituren ook verantwoord kan en niet per definitie ongezond is. Frituren krijgt daardoor een positief imago bij de consument.'

