



## **ESTUDIO COMPARATIVO DEL COMPORTAMIENTO EN FRITURA POR INMERSION DE DISTINTOS ACEITES**

### **TIPOS DE ACEITES ESTUDIADOS:**

- Aceite de oliva suave
- Aceite de oliva intenso
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de orujo de oliva
- Aceite de girasol refinado con alto contenido en ácido oleico (80% mínimo)
- Aceite de girasol especial fritura (ácido oleico mínimo 65%)
- Aceite de girasol

### **PROTOCOLO DEL PROCEDIMIENTO DE TRABAJO**

- Tipo de fritura: por inmersión en freidora de acero inoxidable
- Producto a freír: patatas sin piel cortadas en juliana de 2-3 mm de espesor, lavadas y escurridas no sazonadas.
- Cantidad de producto a freír por cada fritura: 10% del peso inicial del aceite.
- Fritura: desde la inmersión de la cantidad indicada de patatas en la freidora a 180 °C durante 6 minutos. Temperatura a mitad de cada fritura: 170 °C . temperatura final de cada fritura: 180 °C .
- Número de frituras: 32 sin reposición de aceite

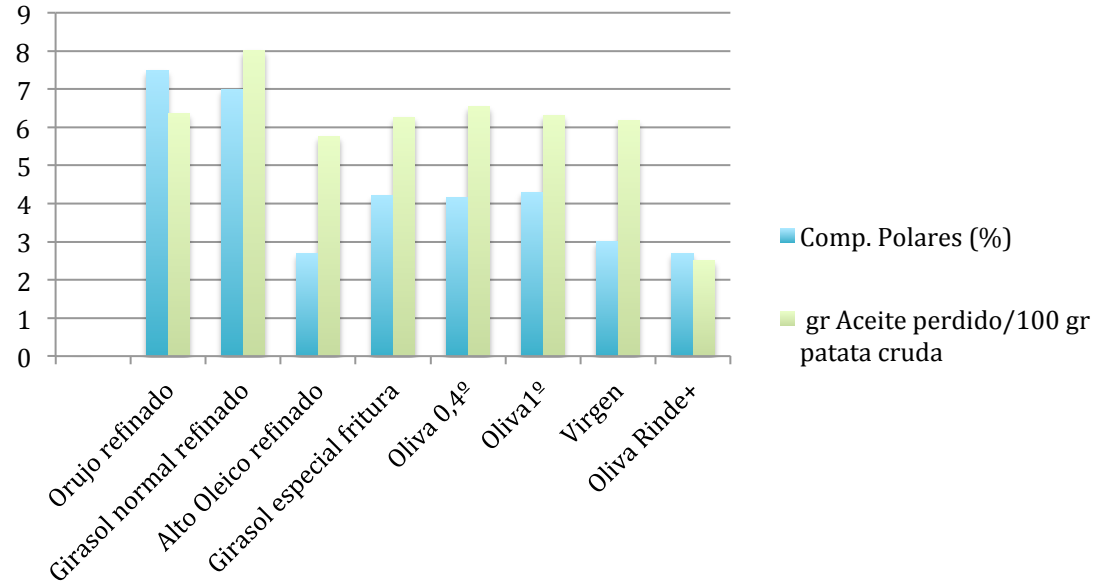
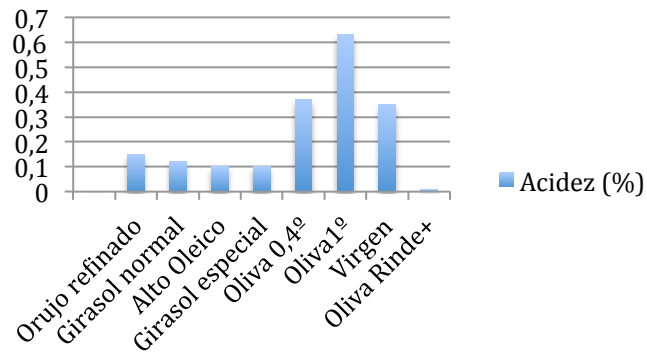


Tipo de Aceite	Acidez (%)		Color (ICG)		Comp. Polares (%)		Peróxidos (meq O)		gr Aceite perdido/100 gr patata cruda
	inicio	final	inicio	final	inicio	final	inicio	final	
<b>Orujo refinado</b>	0,15	0,2	86	151	7,5	12,3	1	10,14	6,37
<b>Girasol normal refinado</b>	0,12	0,21	19	60	7	16,23	2,8	15,1	8,02
<b>Alto Oleico refinado</b>	0,1	0,18	18	52	2,7	9	2,9	8,1	5,75
<b>Girasol especial fritura</b>	0,1	0,2	20	55	4,2	7	1,38	4,11	6,26
<b>Oliva 0,4º</b>	0,37	0,5	86	98	4,15	9,8	3,8	8,4	6,55
<b>Oliva 1º</b>	0,63	0,73	246	270	4,3	8,8	7,6	8,5	6,31
<b>Virgen</b>	0,35	0,4	359	330	3	6,1	10,3	10,5	6,17
<b>Oliva Rinde+</b>	0,01	0,1	10	32	2,7	6	2,5	7,8	2,51

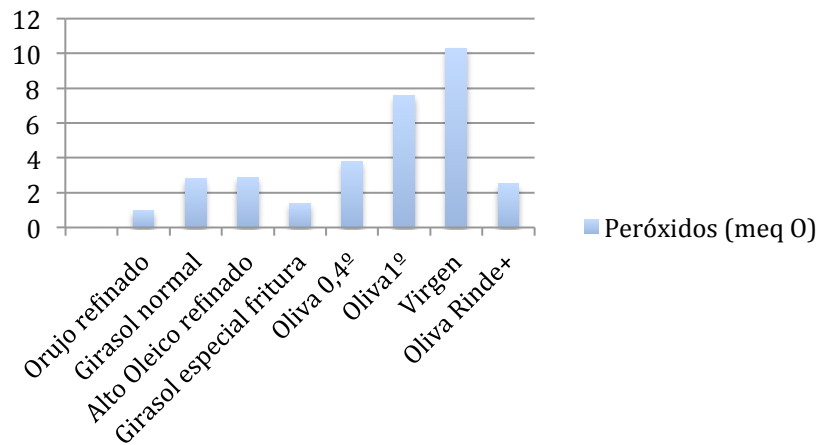


## ASPECTOS INICIALES

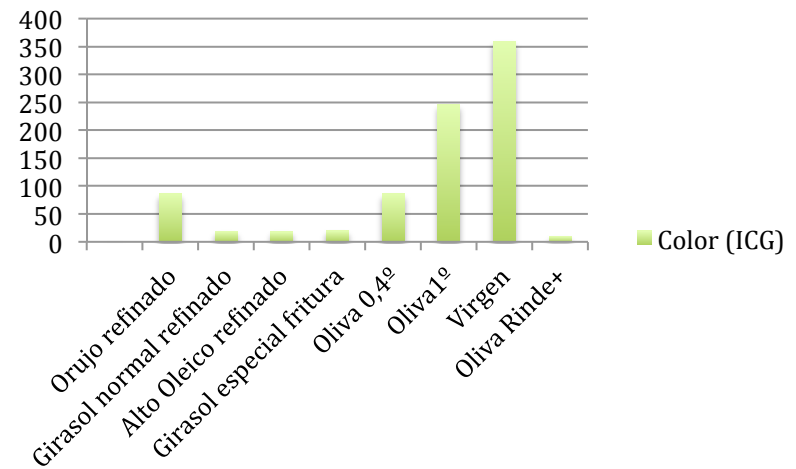
### Acidez (%)



### Peróxidos (meq O)



### Color (ICG)





## CONCLUSION

Según los resultados de los parámetros físico-químicos podemos concluir, de forma objetiva que, los aceites que mejor se comportan en la fritura son por orden:

1. Oliva Rinde+
2. Girasol Alto Oleico
3. Girasol Especial Fritura
4. Oliva Suave 0,4
5. Orujo de Oliva
6. Oliva Intenso
7. Virgen Extra
8. Girasol refinado

De forma subjetiva, a razón de las expectativas del cocinero, las capacidades sensoriales y el tipo de alimento, este orden puede variar.

Informe elaborado por Don Francisco Terrón Alfonso, director de Fabrica de Refinería Dos Hermanas de los aceites de Oleosalgado, S.A.,

Javier Salgado  
Oleosalgado, S.A.