

כ"ז בניסן, התשע"א  
01 מאי 2011  
16248111

### הנחיה לטיפול ושימוש בשמן בתהליכי טיגון

טיגון הינו תהליך מחיר וקל לחכנת מזון שבו מזון מוכנס לשמן בטמפרטורה של  $160-180^{\circ}C$ . השמן החם מחמם את פנים המזון כתוצאה מהולכת חום. החום גורם למים בתוך המזון לרתוח, הלחץ של אדי המים שעוזבים את המזון מונעים מהשמן לחדור לעומק המזון ונוצר קרום המושפע מאוד מתהליך ותנאי הטיגון כמו גם ספיגת השמן במוצר והפריכות שלו. במהלך הטיגון בשמן עמוק מתרחשים שינויים שחלקם נראים (כמו יצירת קרום על פני שטח המגע של המזון) ושינויים שאינם נראים המשפיעים גם על איכות השמן וגם על איכות ובטיחות המזון. לאיכות שמן הטיגון ותנאי הטיגון יש חשיבות רבה בצמצום למינימום את נוכחות החומרים המזיקים לבריאות. יש לשאוף לתהליך טיגון בטוח ובתנאים אופטימאליים.

### תנאי השמן ותהליך הטיגון

- השמן לא יחומם לטמפי שהיא מעל  $180^{\circ}C$ .
  - יש להשתמש בשמנים המתאימים לטיגון העומדים בת"י 216-שמני מאכל צמחיים.
  - יש לסנן את השמן מידי יום ולשמור אותו נקי משאריות מזון ולכלוך מטיגונים קודמים.
  - יש לנקות את מיתקן הטיגון מידי יום.
  - יש להימנע מהמלחה ותיבול של המזון המטוגן כאשר הוא מוחזק מעל מתקן הטיגון.
  - שמן במתקן הטיגון יוחלף לפני שהוא מתחיל לעשן או ליצר קצף.
  - כאשר הסתיים טיגון מנה אחת ועדיין לא מוכנסת מנה נוספת לטיגון יש להנמיק את טמפי השמן ל-  $120^{\circ}C$ .
  - כאשר מטוגנים באותו מתקן טיגון מיני מזונות שונים יש לקחת בחשבון זהום מחומרים אלרגניים.
  - מתקן הטיגון צריך להיות מתוכנן כך שלא יהיו בו חלקים הבאים במגע עם השמן העשויים מברזל נחושת ופלזי.
  - כאשר השמן אינו נמצא בתהליך טיגון יש לשמור אותו בטמפרטורה נמוכה כשהוא מוגן מחשיפה לאור.
  - ערכי TPM (Total Polar Materials) לא יעלו על 27 TPM
  - שמן שנעשה בו שימוש לטיגון והוחלף, לא ישמש מרכיב במזון אחר!
- \* במתקן טיגון רציף יש לפעול ע"פ הוראות היצרן.

עמוד 1 מתוך 1