

# **Temperature dell'olio in frittura e altro.**

## **Garantire la qualità e rispettare l'Haccp** **Strumenti Testo per la ristorazione**

**L'utilizzo di strumenti di misura idonei, come i termometri a infrarossi e i tester per oli di frittura, aiutano a garantire la qualità dei generi alimentari, in conformità con i requisiti delle norme Haccp.**

Cosa significa Haccp? L'acronimo Haccp sta per Hazard Analysis and Critical Control Points, cioè analisi dei pericoli e punti di controllo critici. Il sistema Haccp è un insieme di procedure che hanno come obiettivo prevenire le possibili contaminazioni degli alimenti. Basato sul Codex Alimentarius, pone al centro l'autocontrollo.

**Il sistema Haccp comprende i seguenti 7 punti:**

1. Individuazione e analisi dei pericoli (Hazard Analysis)
2. Individuazione dei punti di controllo critici (Critical Control Points)
3. Definizione dei limiti critici (solo per i Critical Control Points)
4. Definizione delle procedure di monitoraggio
5. Definizione e pianificazione delle azioni correttive
6. Definizione delle procedure di verifica (documentazione)
7. Definizione delle procedure periodiche di convalida (obbligo di autocontrollo)

**Cosa sono i punti di controllo critici (ccp)?**

I punti di controllo critici (ccp) sono punti nei quali è molto probabile che si verifichi un pericolo per i tuoi ospiti se vengono ignorati. Questi possono essere ad es. fasi di riscaldamento degli alimenti, una refrigerazione insufficiente e il monitoraggio di corpi estranei.

## **I giusti strumenti di misura per Haccp**

L'utilizzo di strumenti di misura idonei aiuta a garantire la qualità dei generi alimentari, in conformità con i requisiti delle norme Haccp. Un sistema automatico di controllo del clima riduce ad esempio il lavoro manuale e aumenta la sicurezza grazie alle molteplici funzioni di allarme. Nel reparto ingresso merci, un termometro combinato a infrarossi e a penetrazione è la soluzione ideale in termini di velocità e risparmio di tempo.

### **Quale strumento portatile è più adatto per l'azienda?**

La misura a campione con strumenti di misura portatili è fondamentale soprattutto nel reparto ingresso merci e durante la preparazione dei pasti. Se stai cercando uno strumento portatile per misure a campione, dovresti prima rispondere alle seguenti domande:

- Il termometro può essere introdotto nella merce oppure la misura deve essere non distruttiva? La misura a penetrazione rileva la temperatura interna e quindi è più precisa, con lo svantaggio che la confezione viene danneggiata.

### **Rilevare con precisione la temperatura interna con un termometro a penetrazione**

I termometri a penetrazione sono indispensabili per misurare l'esatta temperatura interna degli alimenti. La misura della temperatura interna non è importante solo nel reparto ingresso merci. Nel sistema Haccp, anche il sufficiente riscaldamento dei cibi durante il processo di preparazione è un punto di controllo critico che deve essere monitorato e documentato senza lacune. La sonda a penetrazione può essere fissa nello strumento oppure, quando si devono effettuare diverse misure, anche collegata esternamente.

### **Misurare senza contatto e in modo non distruttivo con i termometri IR e combinati**

La misura senza contatto a raggi infrarossi è particolarmente frequente nel reparto ingresso merci, perché fornisce risultati immediati senza danneggiare il prodotto e/o la confezione. Tuttavia, occorre tenere presente che con un termometro a infrarossi viene misurata solo la temperatura superficiale. Per rilevare la temperatura interna degli alimenti è necessaria una misura a

penetrazione. In questi casi, l'impiego di uno strumento combinato, è particolarmente pratico e veloce perché in un unico strumento sono integrati due diversi metodi di misura: sia la precisa misura a penetrazione, sia la veloce misura IR.

### **Misurare la qualità dell'olio di frittura.**

La qualità dell'olio usato nella friggitrice esercita un effetto diretto su numerosi fattori. Se viene utilizzato per troppe frittiture, può alterare il gusto e la digeribilità dei cibi fritti. Se invece viene sostituito troppo presto, fa aumentare i costi. Com'è possibile garantire la qualità dell'olio di frittura e contemporaneamente risparmiare sui costi? Il tester per oli di frittura è la soluzione ideale per controllare il consumo dell'olio. Il suo funzionamento è molto semplice: il sensore dello strumento viene immerso nell'olio e in pochi secondi misura la cosiddetta percentuale di "Materiali polari totali" (Tpm) nell'olio. Quando l'olio è troppo vecchio, presenta un valore Tpm elevato.

### **Quale data logger mi supporta al meglio nel mio lavoro?**

I data logger vengono utilizzati in tutte quelle applicazioni in cui è necessario rilevare periodicamente i valori o registrarli per lunghi periodi di tempo. All'interno di celle frigorifere e magazzini, i data logger garantiscono il mantenimento delle temperature corrette. A seconda del modello, sono in grado di archiviare fino a un milione di valori misurati che possono essere letti tramite un pc. Determinante per l'uso nel settore alimentare è il design robusto e stagno, in modo che il data logger non debba essere smontato prima di pulire il locale. Ancora più comodo è l'impiego di un sistema di monitoraggio automatico dei dati. Quest'ultimo, che conviene soprattutto quando occorre sorvegliare più locali e/o celle, fornisce un surplus fondamentale di sicurezza grazie alla sua funzione di allarme.

***Articolo elaborato dallo "Sportello Informativo Agricolo" del Comune di Sorrento per una diffusione ai Ristoratori - Agriturismi e cittadini.***

**Info Sportello - martedì e giovedì orario 0800/1400 oppure su appuntamento - tel. 081/5335217. - EMail [sportelloagricoltura@comune.sorrento.na.it](mailto:sportelloagricoltura@comune.sorrento.na.it)**