

# BUNGE™ PROCUISINE

## KOKEILLE KEHITETTY JA KOKKIEN TESTAAMA PAISTOÖLJY



KUSTANNUS-  
TEHOKAS

F8:LLA PAISTAT NELJÄ  
KERTAA ENEMMÄN!



## F8 PAISTOÖLJY

Ensiluokkainen ja puhdas paistoöljy

- Vain rypsiöljyä
- Suositeltu paistolämpötila 180 °C
- Vaahdonesto
- Runsaasti Omega-3:a



5029026 BUNGE PRO F8 PAISTOÖLJY 10 L

GTIN 6438207017707



Bunge Finland Oy, PL 400, 21201 Raisio.  
Lisätiedot ja myynti: [tilaukset@bunge.fi](mailto:tilaukset@bunge.fi)  
[foodservice.bunge.fi](http://foodservice.bunge.fi)

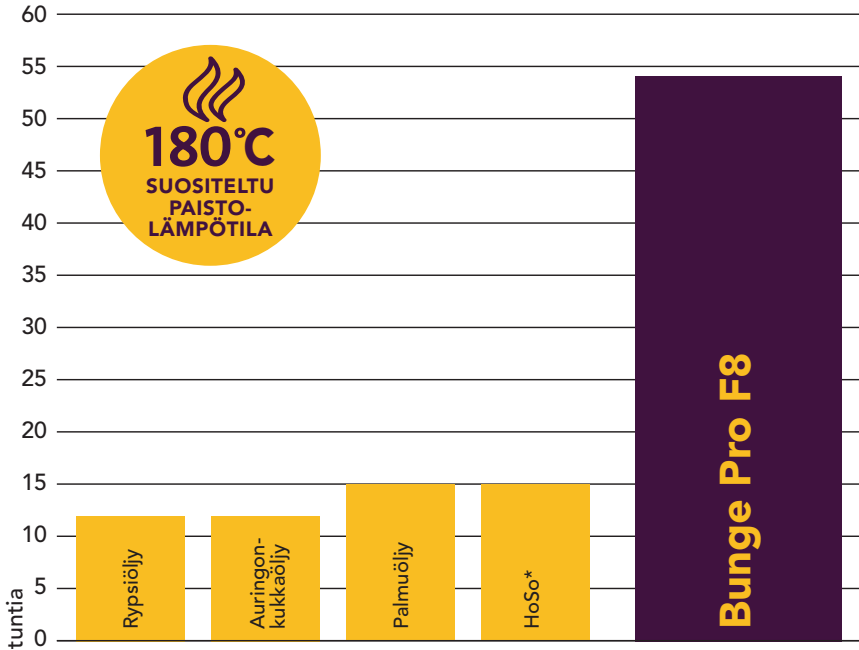


BUNGE

Loders Croklaan

# F8 PAISTOÖLJYLLÄ PAISTAT LÄHES 4 KERTAA KAUEMMIN KUIN NS. PERINTEISILLÄ ÖLJYILLÄ

## Tuotteiden paistoaika



\*HoSo (High oleic Sunflower oil) on korkeaöljyhappopitoinen auringonkukkalajike.

## Bungen paistotestimenetelmä

**Paistetut tuotteet:** raskanperunat sekä paneroitu lihatuote (kana).

**Paistolämpötila:** 180 °C.

**Paistoaika:** 6 tuntia / päivä.

**Paistomenetelmä:** 1 tunnin aikana paistetaan 3 annosta raskanperunoita (3,5 min paistoaika) ja yksi annos lihaa (paistoaika 9 min). Päivän aikana tämä toistetaan kaikkiaan 6 kertaa. Öljy on kuumaa koko tämän ajan.

**Öljyn lisääminen:** jokaisen tunnin jälkeen rasvakeittimen merkkiviivaan.

**Öljyn suodatus:** jokaisen päivän jälkeen.

**Näytteiden analysointi:** jokaisen päivän jälkeen.

**Analyysi:** Oikea tapa mitata paistoöljyjen kestävyyttä on polaaristen yhdisteiden määrä rasvassa (rasvan pilaantumista parhaiten osoittava kemiallinen tunnusluku). Tuotteita paistetaan kunnes lukuarvo saavuttaa 25 % öljyssä, mikä on lainsäädännön raja-arvo paistorasvan laadulle. Tuntimäärä osoittaa sitä aikaa, kun em raja-arvo polaarille yhdisteille saavutetaan.

**Huom!** Väitteemme paistoöljyjen paistonkestävyydestä (tuntia) perustuu em. testimenetelmään. Merkittävät eroavaisuudet paistomenetelmissä voivat johtaa erilaiseen paistonkestävyyteen. Kuitenkin erot tuotteiden välillä paistonkestävyydessä pätevät.

## Oikea paistolämpötila

- Paras paistotulos 180 °C:ssa.
- Älä paista liian matalassa lämpötilassa. Tuotteen maku ja koostumus kärsii.
- Älä paista liian korkeassa lämpötilassa. Tuote paistuu päältä liian nopeasti, mutta on sisältä raaka.

- Anna öljyn lämmetä paistokertojen välissä. Jäiset tuotteet laskevat paistoöljyn lämpötilaa.
- **Huom!** Testaa ajoittain rasvakeittimesi termostaatin paikkansapitävyys.



## Koska öljy pitää vaihtaa

- Paistoöljyn väri yksistään ei kerro välttämättä öljyn vaihtotarpeesta. Käytä oheista viitteellistä asteikkoa arvioidessasi öljyn vaihtotarvetta, ellei käytössäsi ole polaaristen yhdisteiden määrää mittaavaa analysaattoria.
- Kun tuotteen väri saavuttaa osion "D" havainnoi, savuttaako öljysi rasvakeittimessä. Jos molemmat pätevät, vaihda öljy kokonaisuudessaan uuteen.



- A. Tuote on erittäin vaalea väriltään, näyttää epämiellyttävältä ja on todennäköisesti raaka.
- B. Tuote on vaalea väriltään. Vaikkakin todennäköisesti kypsä, tuote ei ole niin herkullinen kuin voisi olla.
- C. Tuote on väriltään kullanuskea ja miellyttävä – täydellinen tarjottava!
- D. Tuote on väriltään tummempi kuin pitäisi ja siihen on saattanut jo muodostua paahnutta makua. Aika tarkastella myös savuttaako öljy!? Harkitse jo öljyn vaihtoa!
- E. Tuote on väriltään tumma/palanut ja siten epämiellyttävä. Tuote maistuu jo selvästi palaneelta. Nyt on viimeistään aika vaihtaa öljy.

## Parhaat vinkit

- Täytä paistokori vain puolilleen. Suositus: 100 g tuotetta / 1 l öljyä.
- **Paistoa ennen:** Poista paneroitavista tuotteista irtoava panerointi.
- **Paiston jälkeen:** Poista tuotteista irronnut kiintoaines öljyn joukosta.

- Pidä rasvakeittimen öljynmäärä aina suositellulla tasolla.
- Lisää mausteet ja suola erillään paistopisteestä, sillä näiden sisältämät mineraalit nopeuttavat öljyn pilaantumista.



- Kuivaa tai irrota ylimääräinen jää tuotteesta ennen paistoa. Näin takaat parhaan lopputuloksen.
- Suodata jäähtynyt rasva mahdollisimman useasti. Älä koskaan suodata kuumaa öljyä - palovamman sekä rasvapalon vaara!