

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

مديرية التجارة

لولاية برج بو عريريج

مصلحة الجودة



Kollshi.com

كيفية المحافظة على زيت القلي :

للمحافظة على سلامة زيت القلي وإعادة استخدامه مرة ثانية بطريقة آمنة وصحية يجب إتباع الخطوات التالية:

- عند الانتهاء من القلي يجب تصفية الزيت مباشرة من الشوائب بواسطة مصفاة أو قطعة قماش رقيقة، لكي تلتصق أي قطع باقية من الأطعمة المقلية؛
- تنظيف قطع الأطعمة المراد قليها قبل وضعها في الزيت للتخلص من القطع الزائدة و العالقة في الأطعمة حتى لا تلوث الزيت؛
- تجنب قلي الأطعمة وهي مجمدة أو مبللة أو مملحة لأن ذلك يؤكسد الزيت بسرعة؛
- تسخين الزيت ببطء، واستعمال ميزان حرارة جيد لقلي الأطعمة عند درجة حرارة **180 درجة مئوية**؛
- عدم تغطية مقلاة الزيت أثناء القلي حتى لا يتكاثف بخار الماء على الزيت ويعيق خروج الرطوبة مما يزيد من درجة تحلل الزيت؛
- عند الانتهاء من القلي يجب إطفاء النار عن الزيت لتجنب ارتفاع حرارته ومن ثم احتراقه؛
- لا يجب أبدا خلط بين زيت جديد وآخر قديم؛
- يجب تخزين الزيت في مكان بارد ومعتم؛
- تجنب استعمال مقلاة حديد أو نحاس لأن هذه المعادن تسرع من عملية تلف الزيت؛
- الحرص على عدم تكرار القلي بالزيت نفسه أكثر من ثلاث مرات؛
- تنظيف المقلاة والسلال من الزيت المتبقي من عملية القلي بانتظام لمنع تراكمها .

www.dcommercebba.gov.dz

كلما زاد عدد مرات استخدام الزيت أو أسئ استخدامه يزيد تكون نواتج الأكسدة الضارة ويؤثر نوع الزيت المستخدم تأثيراً كبيراً على تركيز هذه المنتجات الضارة؛ حيث أن محتوى الزيت من الأحماض الدهنية غير المشبعة يعد من أهم العوامل المحددة لقابلية الزيت للأكسدة التي تزيد بزيادة محتواه منها.

كيفية التقليل من نواتج الأكسدة للزيت أثناء القلي:

- 1 - ضبط درجة حرارة القلي على (180 ° / أو أقل) ؛
- 2 - ضبط كمية زيت القلي ؛
- 3 - التقليل من وجود بقايا الطعام في الزيت أولاً بأول ؛
- 4 - استخدام أواني مصنوعة من مواد ليس لها تأثير مساعد للتفاعل، و تعتبر الأواني المصنوعة من الصلب المقاوم للصدأ مناسباً لهذا الغرض؛
- 5 - مراعاة التبريد بسرعة بعد انتهاء القلي ؛
- 6 - الاحتفاظ بالزيت في أواني زجاجية أو مواد مقاومة للصدأ أو بلاستيك معد لهذا الغرض مع مراعاة أن تكون هذه الأواني معتمدة غير منفذة للضوء.

متى يجب تبديل زيت القلي؟

- ◆ - عندما يصبح لونه داكناً بالمقارنة مع نفس النوع من الزيت قبل استخدامه في القلي؛
- ◆ - عند زيادة لزوجته ؛
- ◆ - عند تراكم كميات كبيرة من الشوائب في الزيت لأن فئات الأغذية المتبقية في الزيت تسهم في تخرابه ، و تسرع من فساده ؛
- ◆ - تشكل الرغوة على سطح الزيت (في جوانب المقلاة) أثناء القلي ، و يحدث ذلك نتيجة لتشكيل المركبات الالدهيدية السامة في الزيت نتيجة للتفاعلات الكيميائية التي تسببها الحرارة العالية في الزيت أثناء عملية القلي ؛
- ◆ - و لا ينبغي إطلاقاً إضافة زيت جديد فوق الزيت التالف لإطالة استخدامه لفترة أطول فهذا لن يغير شيئاً من أن الزيت بمجمله أصبح غير صالحاً للقلي. كما يجب التأكيد على استخدام الزيت لمرة واحدة في عملية القلي ، واستخدامه لمرتين كحد أقصى بعد تصفيته لأن الاستخدام المتكرر لزيت القلي يؤدي إلى تشكل مركبات سامة ، و مسرطنة.

القلي هو عبارة عن عملية تجفيف للمادة الغذائية واستبدال الماء بالزيت فيحدث اندفاع الماء وما فيه من المواد الذائبة الساخنة من داخل أنسجة الطعام إلى زيت القلي. و الزيت في هذه العملية وسط لانتقال الحرارة من مصدر الطاقة إلى الطعام و مصدر لمركبات النكهة والعناصر الغذائية و يتفاعل مع مكونات الغذاء مثل الكربوهيدرات و البروتين لتكوين نكهات وروائح فريدة تحوز استحسان المستهلك.

أنواع القلي:

- ⊕ - **القلي العميق**: يتم فيه غمر المادة الغذائية في الزيت أو الدهن حتى تغمر الطبقة الخارجية حيث يمتص الطعام المقلي بين (5- 40%) من الزيت.
- ⊕ - **القلي السطحي** : توضع المادة الغذائية على سطح معدني ساخن مطلي بزيت أو دهن.
- ⊕ - **القلي الجاف** : وهو الذي تقلي فيه المادة الغذائية على سطح معدني بالاعتماد على سيلان الدهون الموجودة في المادة الغذائية إلى ذلك السطح لإنضاجها كما هو الحال في قلي اللحوم بدهونه.
- ⊕ - **القلي السريع** : وهو القلي الذي تقلى فيه المادة الغذائية بشكل سريع على سطح معدني باستخدام كمية قليلة من الزيت ، و يستخدمه الآسيويون كثيرا في تحضير أطباقهم المقلية.

التغيرات التي تلاحظ على زيوت القلي:

تتعرض زيوت القلي لتغيرات كيميائية أثناء التخزين وعند التعرض للحرارة والضوء. و ينتج عن هذه التغيرات مواد مضرّة بالصحة، ويمكن التعرف على بعض هذه النواتج من خلال التحاليل الكيميائية في المعمل و من التغيرات التي يمكن ملاحظتها على تلك الزيوت:

▶ **اسمرار اللون** ؛ ▶ **ثخانة القوام** ؛ ▶ **الرائحة الزنخة، ونكهة الزيت المعدني** .

