

¿CÓMO LO DESCARTO?

- Esperar que enfríe.
- Colarlo en un recipiente.
- Comunicarse con Unidad de Gestión Ambiental.



SABÍAS QUE...
con 1 litro de aceite
usado se contaminan
1.000 Lts. de agua

LA ENERGÍA SE TRANSFORMA
RECICLA TU ACEITE



POU
PAYSANDÚ
TIERRAHEROICA

Unidad de
Bromatología



¿QUÉ DEBO HACER CON MI ACEITE DE FRITURA?



Unidad de Gestión Ambiental
Mercado Municipal
Sarandí esq. Montevideo
472 30010 int 3145



POU
PAYSANDÚ
TIERRAHEROICA

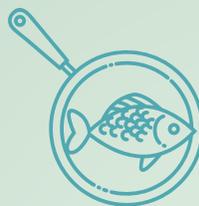


INTENDENCIA
DEPARTAMENTAL
DE PAYSANDÚ

¿QUÉ ES FREÍR?

Es el proceso de preparación de alimentos por contacto con un material graso a elevada temperatura o por inmersión en él, durante un corto período de tiempo.

BUENAS PRÁCTICAS DE FRITURA



Alimentos que hayan sido lavados, escurrirlos antes de introducirlos en el aceite.

Alimentos de origen marino, utilizar un equipo exclusivo.

Al momento de agregar el alimento, la temperatura del aceite debe ser de 170 a 190 °C.

Cuando no hay alimento, mantener apagada la freidora o disminuir la temperatura a 120 °C.



Filtrar a baja temperatura.

Reponer con aceite fresco para no perder volumen y calidad.

Proteger de la luz, manteniendo el equipo cerrado.

ES IMPORTANTE MANTENER LA HIGIENE DEL LUGAR, Y LA LIMPIEZA DE LOS EQUIPOS

¿CUÁNDO DESCARTO EL ACEITE?

- **Olor desagradable.**
- **Oscurecimiento intenso.**
- **Aparición de humo a la temperatura usual de fritura.**
- **Aumento de la viscosidad.**

