



MAMITO
Frittieren mit System

Avec Mamito, vous tirez le meilleur parti de votre huile - les ingrédients pour votre succès -

L'acrylamide a été trouvé pour la première fois dans des aliments en 2002. En 2015, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a confirmé que l'acrylamide est cancérigène. Selon le règlement (CEE) n ° 315/93, l'acrylamide est classé comme contaminant alimentaire et comme tel danger chimique pour la chaîne alimentaire.

Par conséquent, la Commission européenne a publié le règlement sur l'acrylamide (UE) 2017/2158 en novembre 2017. Des valeurs indicatives pour la réduction de l'acrylamide ont été spécifiées dans ce document. Le règlement est entré en vigueur en avril 2018 et des mesures pour réduire la teneur en acrylamide doivent être prises en fonction de la taille et du type de l'entreprise alimentaire.

Stabilité supérieure

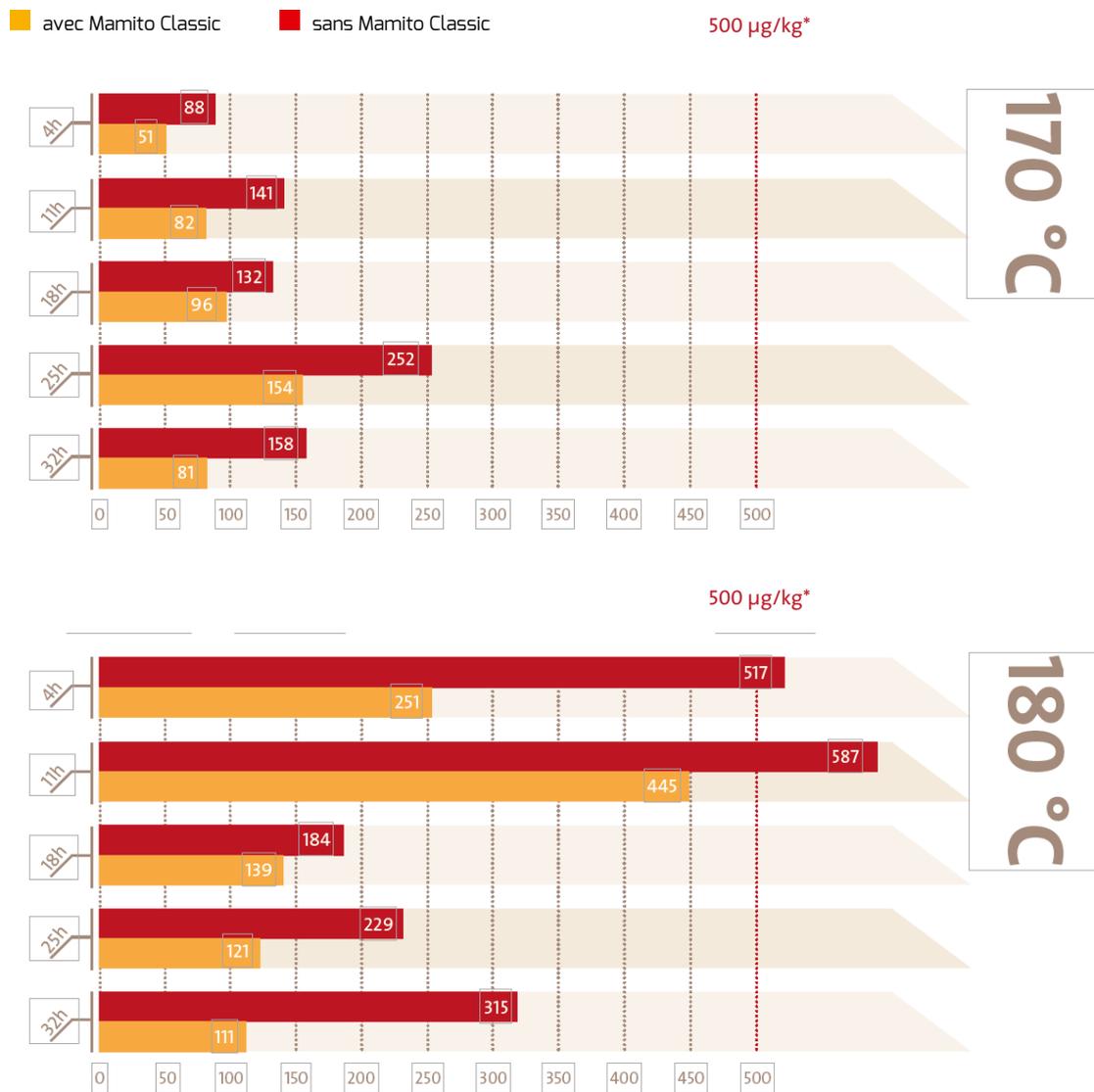
Sur toute la durée de l'essai, la qualité de l'huile de friture utilisée a été surveillée et les indicateurs principaux du changement chimio-physique déterminés. À l'aide de la représentation du développement des parts polaires (en %) durant la période considérée, on reconnaît l'effet très stabilisateur du produit Mamito utilisé. Si l'on considère la charge thermo-oxydative de l'huile ainsi que la formation d'acrylamide dans la denrée alimentaire à des moments comparables, on peut présumer l'existence d'un lien tendanciel sans reconnaître toutefois une corrélation directe. Ainsi, il n'est pas possible d'expliquer les charges plus faibles en acrylamide des frites fabriquées dans de l'huile de colza mélangée à Mamito, par la seule charge thermooxydative plus faible de l'huile. Manifestement, Mamito interfère dans le système de synthèse d'acrylamide catalysé par un acide.

Produits sûrs et meilleurs

Comme toujours, il est important de contrôler et minimiser la formation d'acrylamide pour s'assurer de la fiabilité de la friture riche en féculents.

On ne peut pas contourner totalement cet agent dont on sait qu'il est cancérigène. Toutefois, s'il est possible de réduire déjà considérablement la teneur en acrylamide en ajustant la température et la durée de la friture qui sont des paramètres du processus, il existe aussi une autre solution, à savoir l'utilisation de Mamito. Ce dernier permet de former 30 à 50 % d'acrylamide en moins que dans la comparaison directe sans les ingrédients végétaux. Une étude actuelle de la ZHAW Zurich confirme cet effet. Elle conclut par ailleurs que l'utilisation des produits Mamito permet d'obtenir une qualité sensorielle des produits invariablement meilleure.

Formation d'acrylamide ($\mu\text{g}/\text{kg}$) dans des frites cuites dans de l'huile de colza avec et sans Mamito à 170 °C/180 °C



* 500 $\mu\text{g}/\text{kg}$ constitue la valeur indicative de l'UE pour le taux d'acrylamide dans les pommes frites