

Как выбрать экономичные и безопасные масла и смеси для приготовления блюд во фритюре



Solpro
Для профессионалов

Требования к фритюрным маслам сегодня диктуются не только экономикой предприятия, но и строгими нормами безопасности.

Это ставит перед производителями практическую задачу: как изменить рецептуру, чтобы соответствовать новым нормам без потери качества и рентабельности? Традиционное решение – переход на пальмовое масло, которое не требует гидрогенизации. Но поскольку пальма в России не растет, стратегически более верным является развитие собственных сельскохозяйственных культур с качественно новыми свойствами. Таким видом сырья и ключом к решению проблемы стало высокоолеиновое подсолнечное масло (BOM).

«Русагро» постоянно проводит различные мероприятия и рассказывает, как применение масел и смесей бренда SOLPRO помогает предприятиям найти тот самый баланс между пользой для здоровья, отличным вкусом блюд и экономической эффективностью.



Почему высокоолеиновое масло – это правильный выбор?

Масла, используемые для фритюра, подвергаются жесткому тепловому воздействию. Именно в условиях многократного нагрева и контакта с кислородом раскрываются их истинные свойства. Идеальное фритюрное масло по современным представлениям должно быть низконасыщенным, но при этом иметь высокое содержание мононенасыщенной олеиновой кислоты (омега-9) – до 90% – и минимальное содержание линоленовой кислоты (не более 1%). Этим требованиям в полной мере отвечает высокоолеиновое подсолнечное масло, которое по своему жирнокислотному составу приближается к оливковому, но имеет ряд технологических преимуществ.

Сравнительные испытания, проведенные в инновационном центре «РусагроМасло» в Саратове, наглядно показали преимущество BOM. В ходе эксперимента проводилась обжарка картофеля фри одинаковыми порциями (по 450 г) через равные промежутки времени при температуре +170–175°C.

Ключевой показатель долговечности фритюра – достижение предела содержания полярных соединений, который не должен превышать 20%. Испытания показали, что на высокоолеиновом подсолнечном масле можно безопасно пожарить до 40 порций картофеля фри, в то время как на рапсовом масле – только 27 порций, а на обычном подсолнечном – лишь 22 порции.

Международные исследования 2025 года подтверждают эти данные. В эксперименте по обжарке традиционных испанских пончиков churros BOM показало значительно более высокую окислительную стабильность и в 2,5 раза меньшую скорость накопления вторичных продуктов окисления (анизидиновое число), чем обычное подсолнечное масло. Кроме того, BOM достигло критического уровня полярных соединений только после 48 часов жарки, в то время как обычное подсолнечное масло – уже после 24 часов.



Маслопоглощение и фактор прочности

Качество готового продукта напрямую зависит от масла, которое в процессе жарки впитывается в его структуру, становясь одним из основных компонентов. Например, впитываемость жира у пончиков составляет до 25%, а у куриных наггетсов или картофеля фри – около 8–10%.

Помимо органолептики, важна стабильность масла к воздействию «врагов», которые ускоряют его порчу. К ним относятся:

- нагар (крошки): взвешенные частицы продукта ускоряют потемнение масла;
- воздух и влага: вызывают окисление и гидролиз жира;
- соль и моющие средства: являются катализаторами распада жирных кислот.

Использование стабильного BOM существенно замедляет эти процессы благодаря высокому содержанию природных антиоксидантов (витамина Е) и высокой точке дымообразования около +265°C.

Как выбрать оптимальную фритюрную смесь: моно или поли?

При всем богатстве выбора единого рецепта для всех не существует. Компания «Русагро» предлагает своим партнерам разнообразные решения под брендом SOLPRO, которые позволяют подобрать продукт под конкретные технологические задачи.

1. 100% BOM.

Идеальный вариант для предприятий, где ценят максимальный срок службы фритюра и нейтральный вкус. Подходит для обжарки любых продуктов, особенно требовательных к чистоте вкуса. Код продукта: 47602, 47608, 33574.

2. Двухкомпонентные смеси (BOM + подсолнечное масло).

Более бюджетное решение, которое все же дает значительный прирост стабильности по сравнению с обычным подсолнечным маслом. Рекомендуется для заведений со средней загрузкой (кафе, бистро). Код продукта: 37553 (налив), 375435, 375437 (в упаковках).

3. Трехкомпонентные смеси и смеси с добавками.

Включают комбинации BOM, рапсового масла, пальмового олеина, а также функциональные добавки: пеногасители и антиоксиданты (например, E900). Такие смеси разработаны для специфических задач: промышленной обжарки снеков, чипсов или продуктов par-fry (предварительная обжарка перед заморозкой). Они обеспечивают максимальную стойкость к пенообразованию и полимеризации. Код продукта: 37554 (BOM+рапс для снеков), 37555, 37508 (мультикомпонентные смеси для чипсов).



Комплексное предложение SOLPRO

Компания не ограничивается только фритюрными смесями. В портфеле бренда представлен полный спектр жиров и масел для пищевых производств:

- маргарины универсальные и специализированные (в том числе линейка Clean&Free без пальмового масла и E-кодов);
- жиры универсальные и специализированные;
- заменители молочного жира;
- пасты для сбивания и сухие промышленные молочные смеси.

Такая широкая линейка позволяет технологически выстроить всю производственную цепочку на продуктах одного надежного поставщика.

Экономический эффект

Применение BOM и смесей увеличивает жизненный цикл фритюра до 50% по сравнению с обычным подсолнечным маслом. За счет снижения расхода масла предприятия экономят до 15–17% в неделю, а также сокращают трудозатраты на замену и очистку оборудования. В случае промышленной обжарки увеличиваются сроки хранения готовой продукции (снеков, чипсов), что снижает риски возвратов и повышает рентабельность.

Технология сопровождения

«Русагро» советует подходить к выбору фритюрной смеси очень тщательно, учитывать специфику и технологию производства. Технологи сопровождения продаж помогают подобрать смесь, которая оптимально подойдет для любого конкретного изделия, будь то картофель фри, наггетсы, пончики или экструдированные снеки. Задать вопрос и получить консультацию можно на сайте и в мессенджерах компании.

Источники:

1. Собственные исследования инновационного центра «РусагроМасло», г. Саратов.
2. Каталог профессиональных фритюрных масел и смесей «SOLPRO».
3. Behaviour of sunflower (*Helianthus annuus* L.) oil and high oleic sunflower oil during the frying of churros. Food Chemistry Advances, Volume 6, March 2025.
4. Deep-Frying Performance of Palm Olein and Sunflower Oil Variants: Antioxidant-Enriched and High-Oleic Oil as Potential Substitutes. Processes, 2025.

