

Hanno nomi eloquenti: Friol, Friggibene, Friggifacile, sono i prodotti consigliati per friggere. Non li acquisto, friggo pochissimo e se lo faccio uso l'olio extravergine. La biochimica della frittura è un tema interessantissimo e complesso. Le modificazioni a cui vanno incontro gli oli si studiano da numerosi anni in laboratorio –spesso in assenza di alimenti – per comprendere quali modificazioni subiscono le catene degli acidi grassi che sono contenuti nei trigliceridi presenti nell'olio o grasso impiegato. Provate a immaginare quante tonnellate di oli si usano ogni anno nei fast food, nelle friggitorie, nella ristorazione collettiva e capirete la rilevanza economica dell'argomento.(...)

L'articolo:

<http://trashfood.com/2010/09/li-chiamano-prodotti-adatti-per-friggere.html>