



## Mehr Leistung, mehr Qualität

Zutaten für das industrielle Frittieren  
von Fleisch, Geflügel und Fisch

**Maxfry**<sup>®</sup>  
advanced food ingredient.

# Bekömmlich frittieren

---

Panierter Fisch, aber auch Fleisch und Geflügel stellen die wohl größte Herausforderung an Frittieröle. Denn der hohe Wasser- und Eiweißgehalt, die verwendeten Gewürze und andere in den Panaden enthaltenen Zutaten beschleunigen zusätzlich die thermisch-oxidativen Abbauprozesse im Öl.

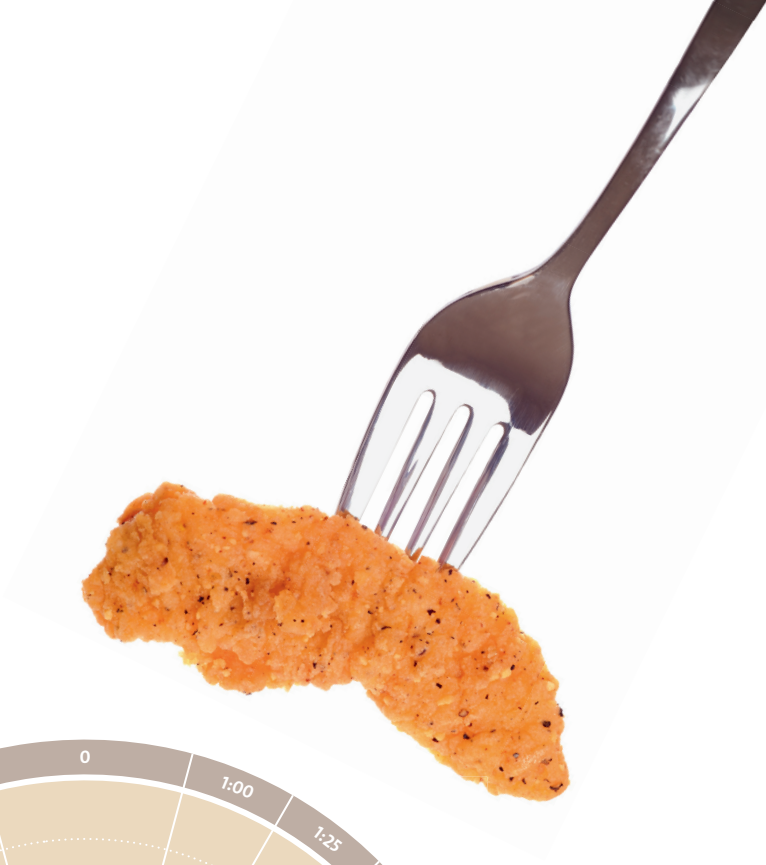
---



Dies verursacht eine schnelle Alterung sowie einen Leistungsverlust des Frittiermediums und wirkt sich negativ auf die Qualität, Bekömmlichkeit und Lagerstabilität des produzierten Lebensmittels aus. Die Stabilität des verwendeten Öles ist deshalb von entscheidender Bedeutung. Dank der Zutaten von Maxfry® hängt die Stabilität nicht zwingend von der Wahl des Öles ab. Mit Maxfry® sind auch Rapsraffinate oder einfache Sonnenblumenöle dieser Aufgabe gewachsen. Der Einsatz von zum Beispiel Palmölprodukten ist nicht nötig, um die Ölstabilität zu sichern.

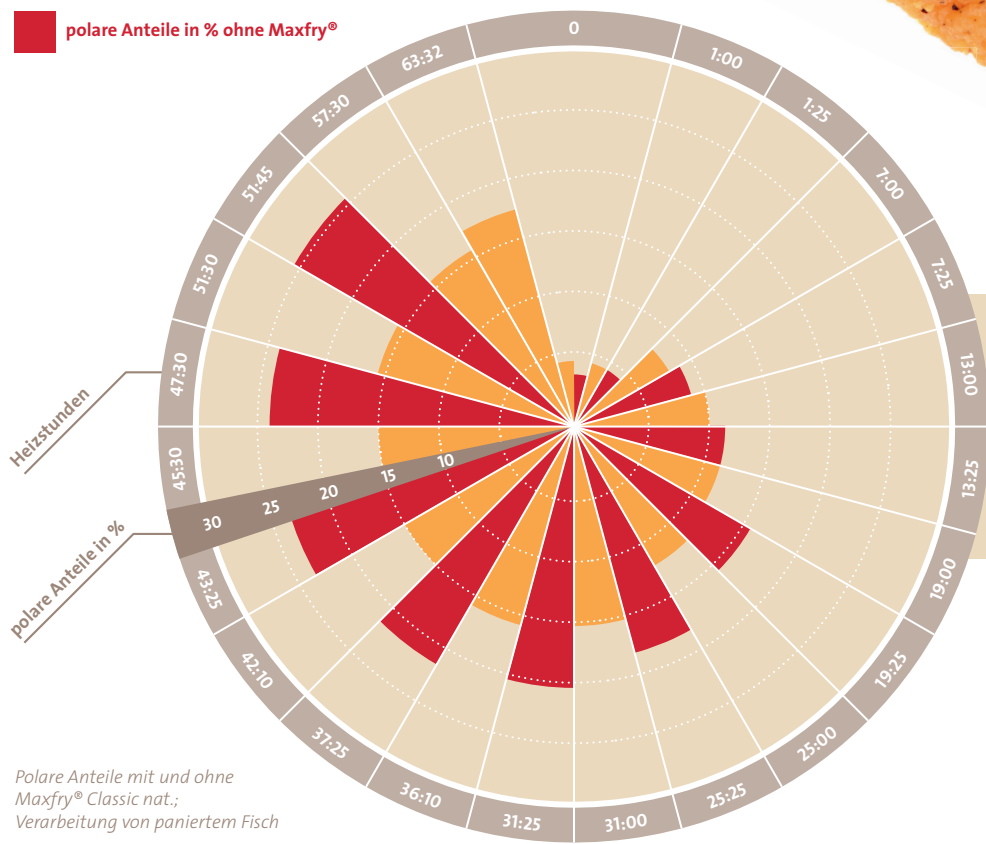
Über die Stabilisierung des Frittieröles hinaus verbessern die Maxfry®-Zutaten

auch die Leistungsfähigkeit der Öle im Prozess. In der Regel entwickelt sich diese erst mit beginnender Alterung des Öles. Dies führt normalerweise dazu, dass die Produkte bei den ersten Verarbeitungen mit ganz frischem Öl zu hell bleiben und nicht die gewünschte Qualität erzielen. Bei Prozessen, in denen sehr viel Öl verbraucht und damit sehr viel Frischöl nachgefüllt werden muss, wird also oft nie die perfekte Leistungsfähigkeit erreicht. Mit den Maxfry®-Zutaten wird die Garung beschleunigt und gleichmäßiger. Durch die verbesserte Wärmeübertragung steht die volle Leistungsfähigkeit direkt bei frischem Öl zur Verfügung.



## Fisch frittiert

- polare Anteile in % mit Maxfry®
- polare Anteile in % ohne Maxfry®



Aufgrund ihres hohen Wasser- und Proteingehaltes ist das Frittieren von Fischprodukten besonders schwierig. Mit den Zutaten von Maxfry® wird der Fettverbrennung des Frittieröls verlangsamt. Und somit die Qualität und Bekömmlichkeit des Endproduktes entscheidend verbessert.

Polare Anteile mit und ohne Maxfry® Classic nat.; Verarbeitung von paniertem Fisch

## Die Zutaten für Ihren Erfolg

Maxfry® ist Hersteller und Vertreiber von pflanzlichen Zutaten für Frittieröle und Siedefette. Diese Zutaten erhöhen nicht nur die Effizienz der eingesetzten Rohstoffe beim Frittieren und Siedbacken. Sie steigern auch die Qualität des Endprodukts. Im Fokus hierbei: zum einen die thermisch-

oxidative Stabilisierung von Ölen und Fetten; zum anderen die optimale Anpassung dieser Naturprodukte an spezielle Anforderungen. Umfassende Beratungsleistungen runden das Leistungsangebot von Maxfry® ab.



# Abgestimmte Rezepte für mehr Leistung

---

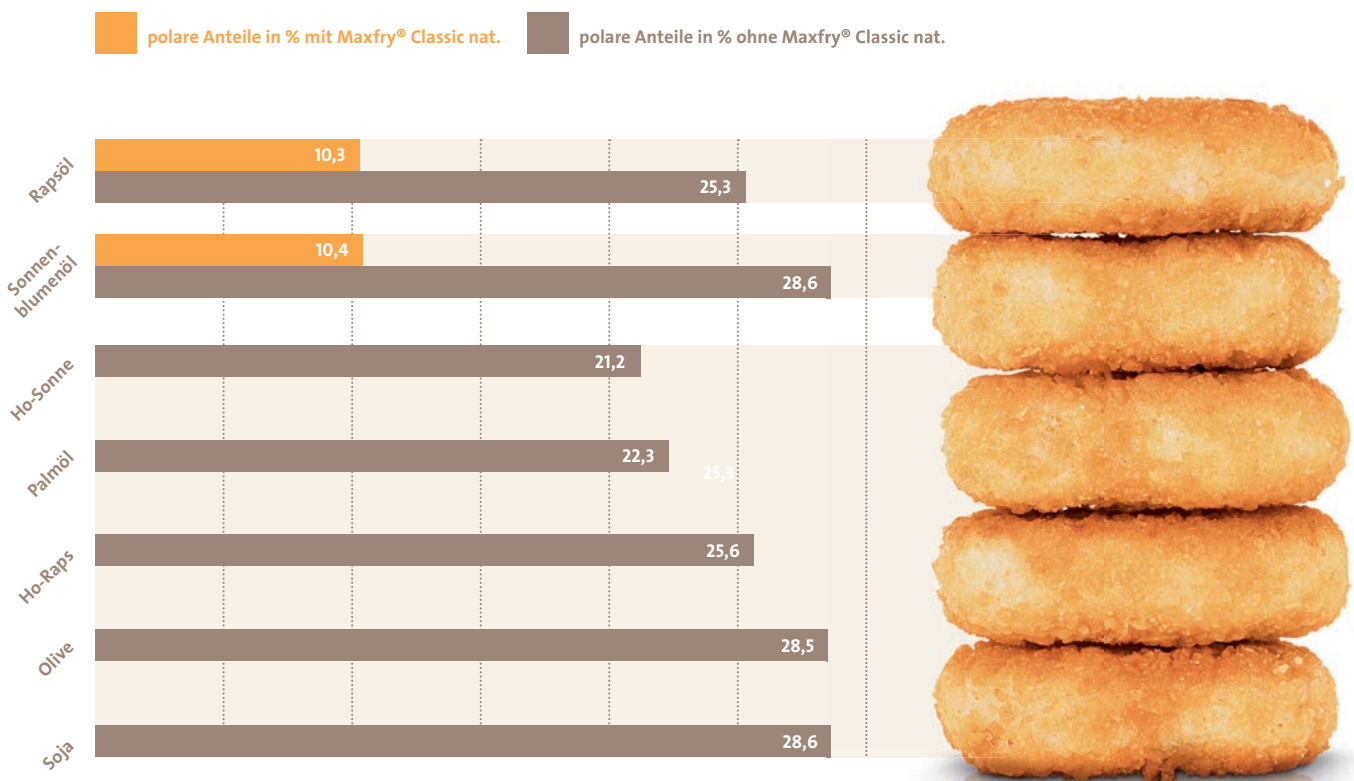
Zwei Mechanismen sind für die chemisch-physikalischen Veränderungen des Frittieröles verantwortlich: Oxidation und Polymerisation. Je weiter diese Veränderungen fortschreiten, desto mehr verschlechtert sich die Leistungsfähigkeit und Qualität des Öles.

Diese beiden Mechanismen gilt es zu kontrollieren, um die hohen Anforderungen einer industrialisierten Fleisch-, Geflügel- und Fischverarbeitung optimal zu erfüllen. Maxfry®-Ölzutaten sind komplex zusammengesetzte Rezepturen. Im Gegensatz zu den meisten auf dem Markt befindlichen pflanzlichen oder synthetischen Produkten enthalten sie Komponenten, die ganzheitlich und hochwirksam beiden Abbaumechanismen entgegenwirken. Durch synergistische Effekte entwickeln die verwendeten Komponenten innerhalb des Maxfry®-Rezeptursystems einen vielfach höheren Wirkungsgrad als bei der herkömmlichen Alleinverwendung. Zusätzlich enthalten unsere Produkte Komponenten, welche die Leistungsschwächen von ganz frischem Öl vollständig kompensieren und somit von Anfang an hervorragende Ergebnisse sichern. So sorgen die pflanzli-

chen Maxfry®-Zutaten für eine konstant hohe Verarbeitungsqualität. Da diese Zutaten in der Lebensmittelproduktion als technische Hilfsstoffe für Frittieröle gelten ohne technologische Wirksamkeit im Endprodukt, müssen sie nicht im fertigen Lebensmittel deklariert werden. Selbstverständlich unterliegen alle ausgewählten Rohstoffe und Lieferanten einem lückenlosen und verantwortungsbewussten Qualitätsmanagement. Die Maxfry® GmbH ist nach IFS (International Food Standard) auf höherem Niveau zertifiziert. Zudem sind alle Maxfry®-Produkte ausnahmslos als kosher und Halal-konform eingestuft.



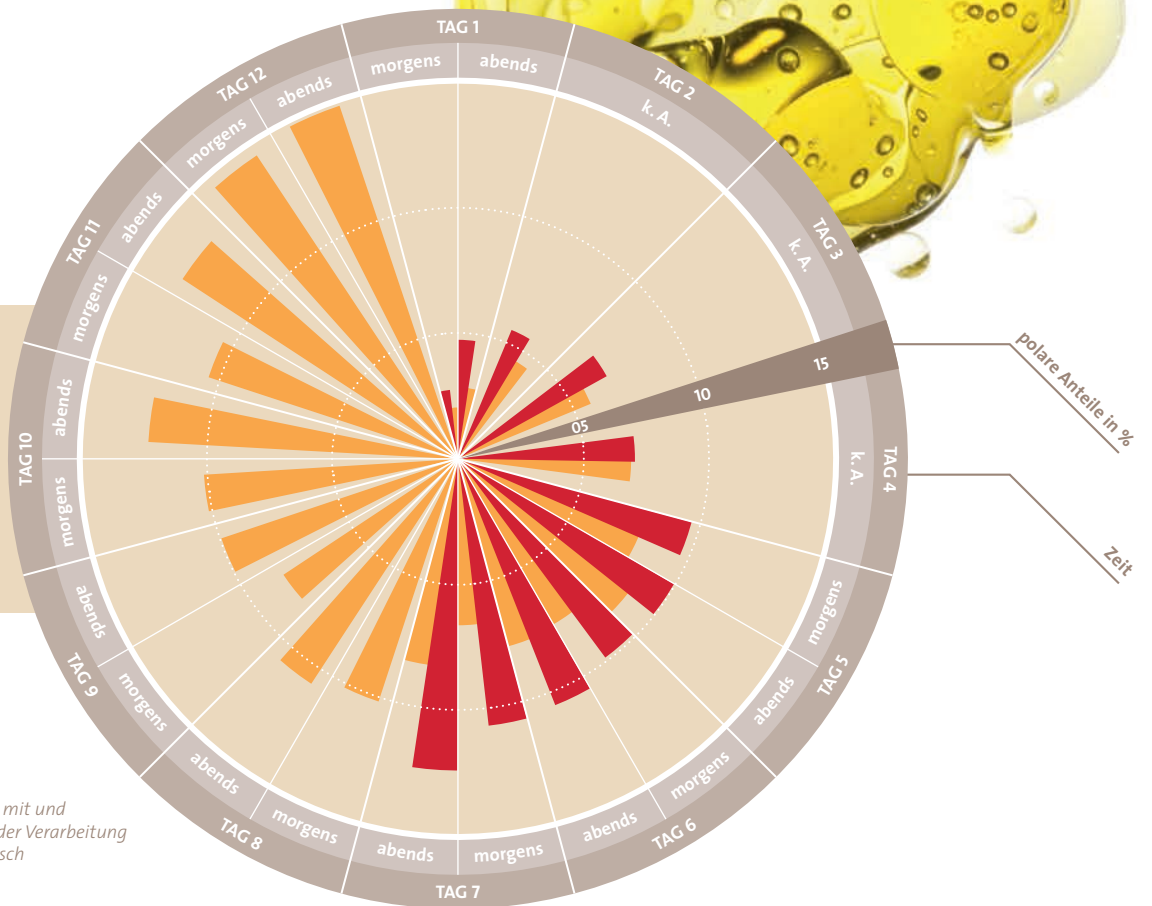
## Qualität durch Stabilität



Stabilitätsvergleich Öle: Bildung von polaren Anteilen nach 16 Stunden diskontinuierlichem Frittieren (180 °C)

## Länger stabil

- polare Anteile in % mit Maxfry®
- polare Anteile in % ohne Maxfry®



Das in der Versuchsreihe getestete Öl ohne Maxfry® musste aufgrund signifikanter sensorischer Defekte und starker Rauchentwicklung frühzeitig ausgetauscht werden. Das mit Maxfry® stabilisierte Öl wies auch am Ende des Verarbeitungszyklus keinerlei sensorische Beeinträchtigungen auf.

Polare Anteile in % mit und ohne Maxfry® bei der Verarbeitung von paniertem Fleisch

# Jede Menge Vorteile extra

---

Die thermisch-oxidative Stabilisierung des Frittieröles mit Maxfry®-Zutaten hat umfassende und vielfältige Vorteile für die industrielle Herstellung von Fleisch-, Geflügel- und Fischprodukten.

Zum einen erzielen Sie beim Frittieren eine optimale Krustenbildung sowie eine gleichmäßige Textur und Färbung der Panade. Zum anderen ist eine konstante Fettaufnahme des Frittiergutes gewährleistet, die sich nicht durch alterndes Fett erhöht. Das thermisch-oxidativ stabilisierte Öl senkt auch das Risiko von ranzigen Aromen sowie Off-Flavour-Chargen und verbessert die Lagerstabilität des Endproduktes. Die Produktqualität wird somit konstanter und planbarer. Zudem sichert es Ihnen eine optimale Wärmeübertragung über den gesamten Nutzungszeitraum hinweg und somit eine um rund 10–15 % verkürzte Frittierzeit bei optimalem Ergebnis. Das erhöht nicht nur die Effizienz Ihrer Frittierprozesse, sondern reduziert auch die Entstehung vieler gesundheitsgefährdender Substanzen. Schließlich wird durch die stark verlangsamte Alterung des Frittieröles dessen Nutzungszeit signifikant verlängert.



---

## Mehr wissen ist Mehrwert!

Klingt interessant? Ist es auch! Nehmen Sie Kontakt auf und nutzen Sie die Vorteile der Maxfry®-Zutaten für die industrielle Fleisch-, Geflügel- und Fischverarbeitung: [info@maxfry.de](mailto:info@maxfry.de) oder +49 (0) 2331 - 39 69 71 0. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

---

**Maxfry® GmbH**  
Grabenstraße 3 | 58095 Hagen

Fon +49 (0) 2331 - 39 69 71 0  
Fax +49 (0) 2331 - 39 69 71 2  
Mail [info@maxfry.de](mailto:info@maxfry.de)  
Web [www.maxfry.de](http://www.maxfry.de)



**Maxfry**   
advanced food ingredient.