

## Friture efficace pour une qualité optimale

Ingrédients pour la transformation industrielle des  
pommes de terre

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

# Les ingrédients de votre succès

---

Les aliments frits sont de plus en plus appréciés par les consommateurs. Les développements techniques, les connaissances scientifiques et l'aspiration à une qualité standardisée requièrent des exigences considérables de toutes les matières premières utilisées lors de la production. La société Maxfry® GmbH en tient compte depuis sa fondation en l'an 2002.

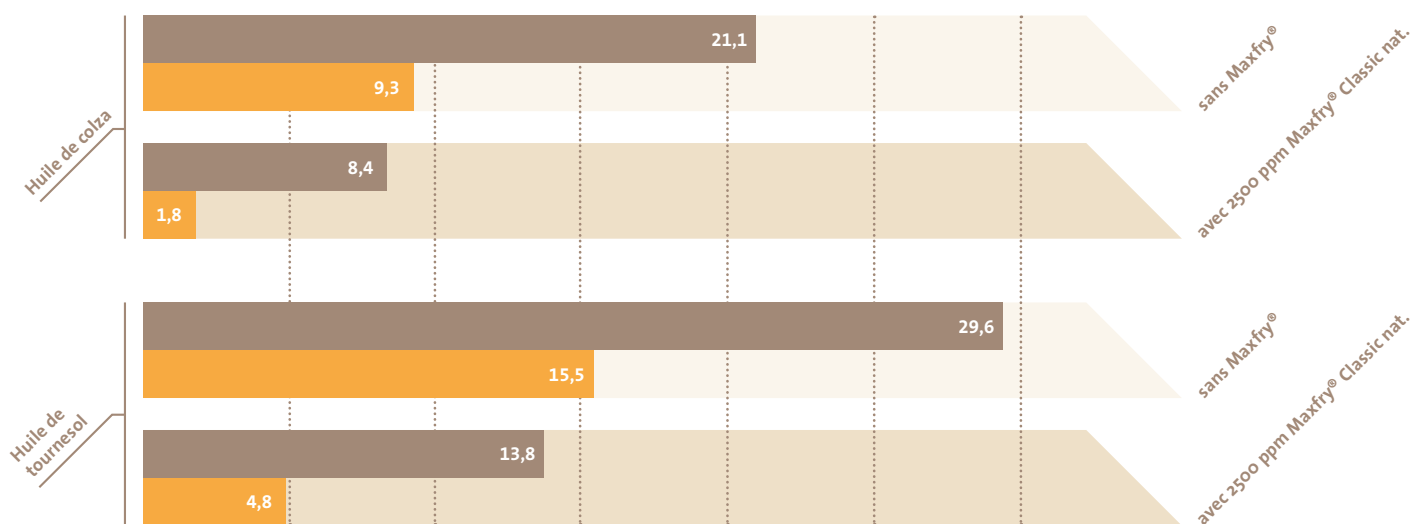
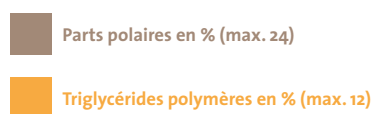
---

Maxfry® se consacre depuis à l'optimisation des propriétés technologiques des huiles et graisses végétales. L'accent est mis principalement sur la stabilisation thermo-oxydante des huiles et matières grasses de friture végétales. Pour cela, des agents antioxydants végétaux extrêmement efficaces sont développés, produits et distribués.

Dans ce contexte, nous sommes conscients de la responsabilité qui nous incombe en tant que fournisseurs de l'industrie agroalimentaire. Pour nous, une sévère sélection de nos matières premières et de nos fournisseurs ainsi qu'une gestion sans faille de la qualité sont une évidence. La société Maxfry® GmbH fait l'objet d'une certification de haut niveau, octroyée par l'IFS (« International Food Standard »). De plus, tous nos produits sont classés sans exception casher et halal.



## Performance réelle



Effectivité de Maxfry® Classic nat. : test de stabilité à la chaleur (50 g ; 16 h. à 175°C)

## Conseil professionnel supplémentaire

Des prestations de conseil étendues viennent compléter notre offre de services. Outre le domaine thématique des huiles et graisses végétales, ceux-ci comprennent également les secteurs d'application des systèmes de graisses, l'analytique des graisses, l'optimisation des processus et l'assurance qualité.



## Recettes adaptées pour une performance plus élevée

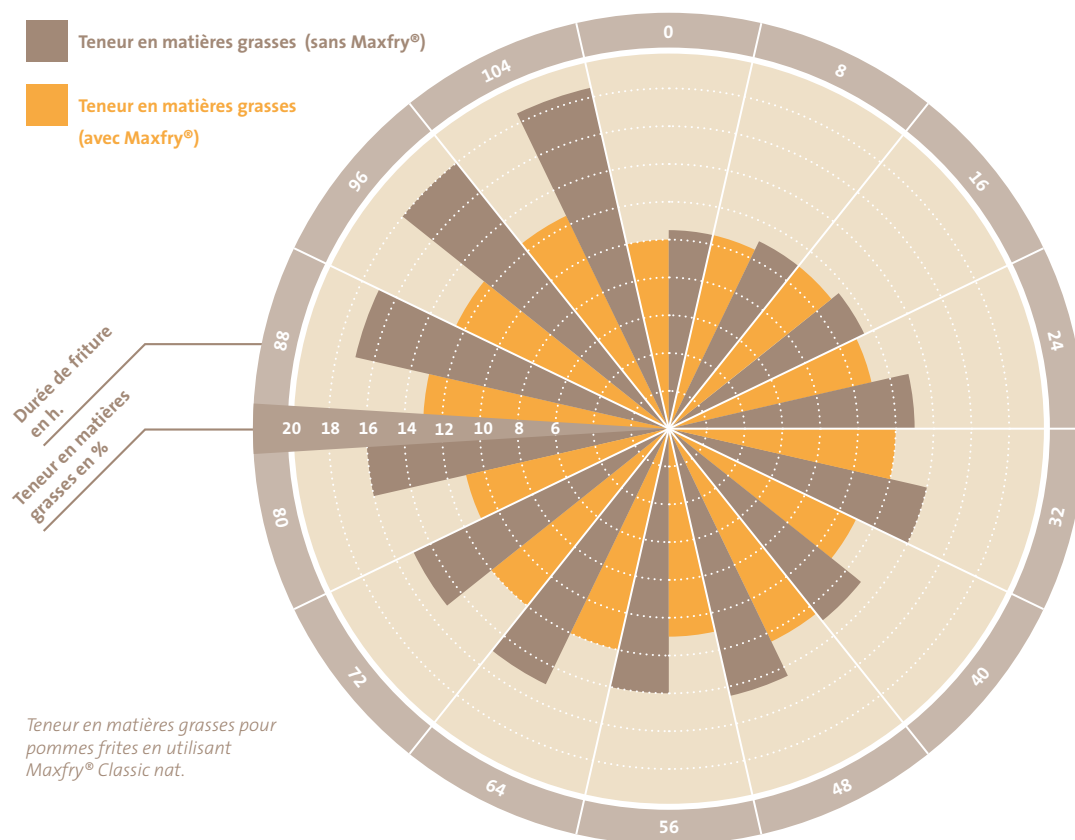


Deux mécanismes sont responsables des modifications chimico-physiques de l'huile de friture : l'oxydation et la polymérisation. Plus celles-ci augmentent, plus l'efficacité et la qualité de la graisse se détériorent.

Il faut donc contrôler ces deux mécanismes afin de satisfaire de façon optimale aux exigences élevées d'une production standardisée d'aliments tout prêts. Les ingrédients des huiles Maxfry® sont des formulations à composition complexe. Contrairement à la plupart des produits végétaux ou synthétiques disponibles sur le marché, ils contiennent des composants qui agissent contre les deux mécanismes de dégradation de manière globale et extrêmement performante. Des effets synergiques permettent à ces composants au sein du système de formulation Maxfry® d'avoir un rendement nettement plus élevé que lors d'une utilisation exclusive traditionnelle. En outre, nos produits contiennent des composants qui compensent entièrement les faiblesses de rendement de l'huile toute fraîche et garantissent ainsi d'excellents résultats dès le départ.



## Pas si gras

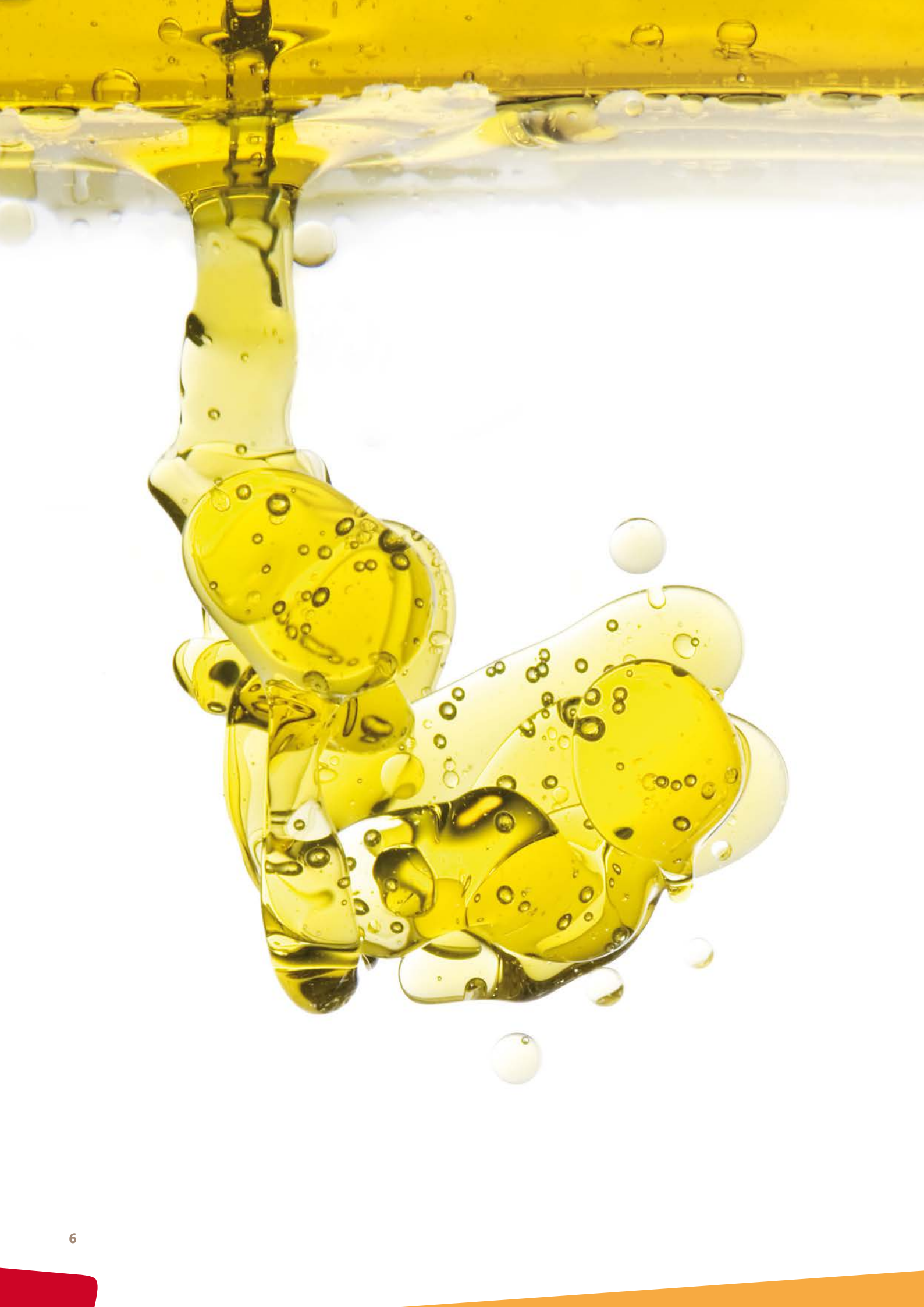


## Un bon exemple de stabilité

Grâce à sa formulation, Maxfry® Classic nat. est parfaitement adapté aux exigences de la fabrication industrielle de produits précuits à base de pommes de terre. Cela donne une stabilité thermique et oxydative extrême à l'huile et veille à des résultats de friture constants durant toute la période d'utilisation, tout en augmentant également la stabilité au

stockage des produits. Maxfry® Classic nat. est un produit entièrement végétal, sans allergène et ne contient aucun antioxydants synthétique ou élément génétiquement modifié.

Vous trouverez d'autres ingrédients pour la transformation industrielle des pommes de terre sur notre site Internet : [www.maxfry.de](http://www.maxfry.de).



## De nombreux avantages en plus

---

La stabilisation thermo-oxydante de l'huile de friture avec les ingrédients Maxfry® offre de très nombreux avantages pour la production industrielle de produits précuits à base de pommes de terre.

D'un côté, le choix des matières grasses possibles est nettement plus important. D'un autre côté, des produits oléagineux précieux au point de vue nutritionnel, mais par nature moins stables, peuvent quand même être utilisés sans problème et stabilisés ultérieurement grâce aux ingrédients Maxfry®. On obtient ainsi, entre autres, d'importants avantages économiques au moment de l'achat des matières premières, d'autant plus que l'huile, qui n'est pas évacuée avec le produit, peut rester plus longtemps dans le processus de production, sans influence négative sur la qualité du produit. De surcroît, l'huile stabilisée de manière thermique et oxydative minimise le risque de charges à défaut aromatique et améliore ainsi la stabilité au stockage du produit final. La qualité des produits devient ainsi plus constante et planifiable.

En fin de compte, grâce à une huile de friture stabilisée avec les ingrédients Maxfry®, vos installations présentent nettement moins de dépôts et d'encrassement, composés en majeure partie d'huile de friture polymérisée. Le travail de nettoyage est ainsi minimisé.



---

### Plus on en sait, mieux c'est !

Cela vous semble intéressant ? C'est bien le cas ! Contactez-nous et profitez des avantages des ingrédients Maxfry® pour la production industrielle de produits à base de pommes de terre: [info@maxfry.de](mailto:info@maxfry.de) ou bien +49 (0) 2331 - 39 69 71 0. Nous en serons ravis !

---

**Maxfry® GmbH**

Grabenstraße 3 | 58095 Hagen  
Allemagne

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.