

Intervista

QUALITÀ OTTIMALE DEI PRODOTTI GRAZIE AL TESTER PER L'OLIO DA CUCINA

Joël Margueron, Consulente per l'assicurazione qualità di McDonald's Svizzera, spiega il significato e i vantaggi di un monitoraggio regolare dell'olio di frittura

McDonald's dispone di un sistema integrato di Gestione Qualità. Qual è il suo principale scopo?

Il nostro obiettivo è offrire il medesimo standard di qualità in tutto il mondo, specialmente per quanto riguarda la sicurezza alimentare, l'igiene e la qualità dei prodotti. A questo scopo, tutti i nostri ristoranti devono rispettare standard qualitativi predefiniti. Al fine di garantire una qualità ottimale dei prodotti, selezioniamo i nostri fornitori con la massima attenzione, preferendo solitamente i produttori della regione. I test per la qualità dell'olio, per esempio, qui rivestono un ruolo fondamentale. Circa il 50% dei nostri prodotti è fritto, come ad esempio le patatine fritte o il pollo. Una qualità ottimale dell'olio è necessaria per preparare alimenti croccanti, gustosi ma soprattutto salutari

Perché McDonald's misura la qualità dell'olio di frittura?

La legge svizzera prevede che l'olio di frittura debba avere un contenuto di materiali polari totali inferiore al 27%. I materiali polari presenti nell'olio forniscono informazioni circa lo stato di invecchiamento dell'olio. Se il contenuto di materiali polari del grasso di frittura è troppo elevato, l'olio si è deteriorato. Tuttavia, noi sostituiamo l'olio già al 25% di materiali polari, poiché l'olio di frittura raggiunge il miglior potenziale per la qualità degli alimenti fritti tra il 10



e il 25%. A parte ciò, il tester per l'olio di frittura ha una precisione di $\pm 2\%$, un dato questo da tenere in considerazione. Sostituendo l'olio al 25%, rispettiamo sempre le norme. Quindi, misurando l'olio, evitiamo di sostituirlo troppo presto o troppo tardi. Ciò garantisce la qualità ottimale dei prodotti, aiutandoci tra l'altro anche a risparmiare.

McDonald's sta passando gradualmente a oli dall'alto valore nutrizionale. Può spiegare brevemente questa scelta?

Utilizziamo al 100% olio di colza svizzero. L'olio è una miscela di olio di colza convenzionale e del cosiddetto olio alto oleico. Si tratta di un tipo di olio con un livello particolarmente elevato di acido oleico e un basso livello di acido linolenico, che non è termostabile. Utilizziamo questa miscela di oli da più di tre anni. Contiene una proporzione particolarmente bassa di acidi grassi trans dannosi per la salute e acidi grassi saturi, riducendo così il rischio di patologie cardiovascolari.

McDonald's come testa l'olio di frittura?

In ogni ristorante, l'olio di frittura viene testato almeno una volta al giorno in tutte le friggatrici, in molti casi anche di mattina e sera. Utilizzando il tester per l'olio di frittura Testo, controlliamo che i componenti polari dell'olio siano inferiori al 25%, provvedendo alla sostituzione dell'olio una volta superata



Misura nella friggitrice

questa soglia.

In pratica a cosa bisogna prestare attenzione quando si testa l'olio di frittura?

La misura va eseguita in modo semplice e rapido. Abbiamo molte friggitrice, un ristorante McDonald's in Svizzera utilizza in media circa 10.000 chili di olio di frittura all'anno. E' quindi fondamentale per noi dovere premere solo due o tre tasti per vedere i dati misurati. E' altrettanto importante che chiunque possa effettuare la misura senza una formazione particolare. Le misure infine devono essere documentabili.

In che modo effettuavate le misure prima di utilizzare lo strumento Testo per l'olio di frittura?

Utilizzavamo già un tester per l'olio di frittura, lo strumento testo 265. Tuttavia, la procedura di misura era più difficile e richiedeva molto più tempo. Con il vecchio strumento Testo dovevamo attendere 15 minuti, quindi versare una goccia d'olio sul sensore e aspettare altri due minuti per il risultato. Misurando la qualità dell'olio due volte al giorno, significava dedicare quotidianamente 30 minuti al controllo dell'olio. Grazie al nuovo strumento testo 270, sono sufficienti massimo 5 minuti per ogni misura, e l'affidabilità del risultato è garantita. Possiamo quindi risparmiare tempo e denaro.



Misura nella friggitrice

Quanto olio risparmia in media McDonald's da quando è stata introdotta la misura dell'olio di frittura?

Non posso dirlo esattamente, ma posso ipotizzare circa il 5%. Per me, come persona responsabile della qualità, tuttavia il risparmio sui costi è di secondaria importanza. E' molto più importante essere sempre certi che il nostro olio è di buona qualità. Grazie

alla misura regolare dell'olio di frittura, possiamo affermare di aver raggiunto un equilibrio ideale tra un'eccellente qualità dell'olio di frittura e il risparmio sui costi.

Cosa apprezza dello strumento Testo per la misura dell'olio di frittura?

Utilizziamo testo 265 in quasi tutti i ristoranti McDonald's in Svizzera. Lo strumento è molto semplice da utilizzare, direi quasi auto-esplicativo. Inoltre, la misura è estremamente veloce. Solo il sensore è un po' troppo sensibile: bisogna stare attenti a non danneggiarlo durante le misure. Tuttavia, Testo ha risolto perfettamente il problema con il modello successivo testo 270.

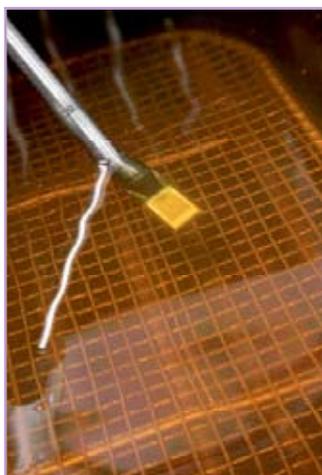
Come?

Abbiamo provato il nuovo strumento per l'olio di frittura testo 270 in quattro ristoranti McDonald's in

Svizzera e siamo molto soddisfatti. La nuova versione è molto robusta, soprattutto il sensore. La funzione di Auto-Hold è davvero utile nel nostro lavoro quotidiano. Lo strumento avvisa non appena il valore misurato è stabile. Adesso è davvero impossibile commettere errori durante la misura. 



Misura dell'olio nella friggitrice



Sensore Testo 270



Custodia TopSafe