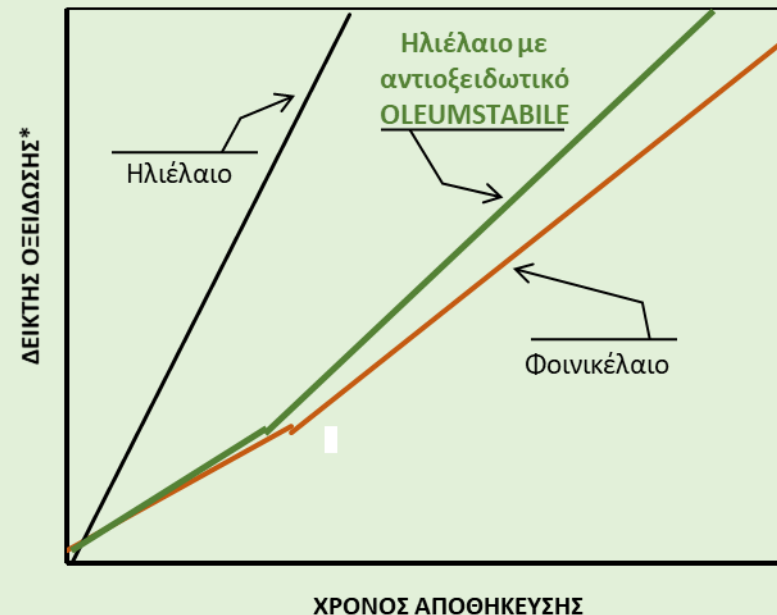


Το φοινικέλαιο είναι ένα εξαιρετικά σταθερό λάδι γι' αυτό και χρησιμοποιείται ευρέως ιδιαίτερα σε διεργασίες τηγανίσματος

Παρόλαυτα πρόκειται για ένα κορεσμένο λιπαρό το οποίο ταυτόχρονα συνδέεται με αρνητικές περιβαλλοντικές πρακτικές και αρνητικό πρόσημο στη αντίληψη των καταναλωτών

Λιγότερα κορεσμένα έλαια, όπως το ηλιέλαιο, φαντάζουν αδύνατο να αντικαταστήσουν το φοινικέλαιο σε έντονες διεργασίες τηγανίσματος, αφού είναι ιδιαίτερα ευπαθή σε αντιδράσεις οξείδωσης

Η αντικατάσταση του φοινικέλαιου με λιγότερο κορεσμένα και λιγότερο σταθερά λιπαρά θα μπορούσε να επιτευχθεί μόνο με εξαιρετικά δραστικά αντιοξειδωτικά όπως το OLEUMSTABLE



OLEUMSTABLE®

* Ως δείκτης οξείδωσης χρησιμοποιήθηκε ο αριθμός υπεροξειδίων