

René Knudsen fra Restaurant René på hotel Ritz i Århus har afprøvet Nutridan til stegning. Vores analyser af de brugte olier viser følgende:

Fedtsyresammensætning m.m. før og efter stegning

Fedtsyre sammensætning i (%) m.m.	Nutridan før brug	Nutridan efter stegning rodfrugter 4992	Nutridan efter stegning pighvar filet 4993	Nutridan efter stegning svine mørbrad 4994	Nutridan efter stegning kalve filet 4995
C16:0	5	5	5,1	5,9	5,1
C18:0	2,9	2,8	2,9	3,4	2,9
C18:1 n9	43,2	42,9	43,6	43,8	43,0
C18:2 n6	18,3	18,1	18,0	17,9	18,5
C18:3 n3	27,9	27,9	27,0	25,9	27,1
C 20:1n9	0,9	0,9	1,0	1,0	1,0
Total trans	0,7	0,8	0,8	0,8	0,9
Omega 6/omega 3 forhold	0,65	0,65	0,66	0,69	0,68
Triglycerider	96,76	96,86	93,51	93,38	94,34
Diglycerider	2,41	2,31	2,63	2,40	2,75
Polymerer	0,23	0,12	3,06	3,65	3,17

Konklusioner:

- Der er tale om endog meget små ændringer i fedtsyresammensætning af **Nutridan** før og efter stegning af forskellige madvarer.
- Der er reelt ingen ændring i omega-6 / omega-3 forholdet før og efter stegning.
- Der dannes ingen transfedtsyrer under stegningen med **Nutridan**. Dette er ellers ofte tilfældet med andre olietyper.
- Der er minimal polymer dannelse i forbindelse med stegning af forskellige kødtyper.
- Vores specialudviklede produktionsmetode gør olierne modstandsdygtige for harskning under madlavning.