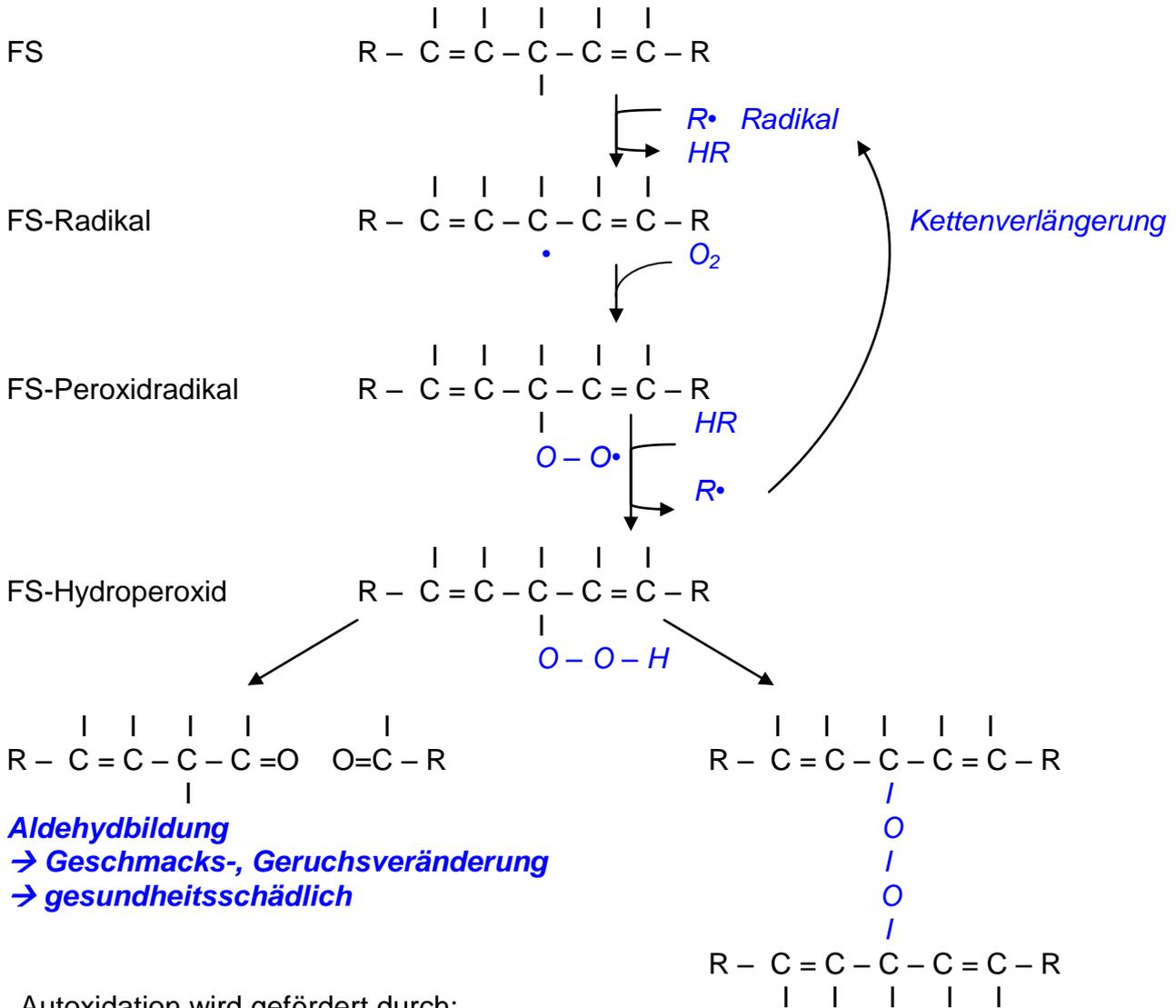


Da diese Oxidation in Anwesenheit von molekularem Sauerstoff ohne Zutun anderer Substanzen abläuft, spricht man von **Autoxidation**.



Aldehydbildung
 → **Geschmacks-, Geruchsveränderung**
 → **gesundheitsschädlich**

Polymerisation
 → **fester Film**
 z. B. Ölgemälde,
 Fettrückstände an Friteuse

Autoxidation wird gefördert durch:

- niedrigen Wassergehalt
- Enzyme
- Schwermetalle (Katalysator)

Autoxidation wird verhindert durch:

- Kein Fett mit hohem Anteil ungesättigter FS zum Frittieren verwenden.
- Frittierfett häufig austauschen.
- Fett kühl und dunkel, in geschlossener Flasche lagern.
- Antioxidationsmittel:
 - binden Fettsäure-Radikale z. B. Tocopherole (Vit. E)
 - entschärfen den Sauerstoff z. B. Ascorbinsäure (Vit.C)
 - binden Schwermetalle z. B. Citronensäure