

食用油质量怎么检测？食用油检测报告怎么做？

产品名称	食用油质量怎么检测？食用油检测报告怎么做？
公司名称	全球法规注册CRO-国瑞IVDEAR
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	光明区邦凯科技园
联系电话	13929216670 13929216670

产品详情

食用油质量怎么检测？食用油检测报告怎么做？

检测食用油：怎么买？有谱了！

曾经我家食用油入冬时节出现混浊沉淀，当时并没关注是什么种类的油。后来取了样测了下我家食用油的组分。测过很可惜找不到原始数据文件了。这回趁此活动再重新取样测试。

1

油品信息

取了家中仅有的两瓶金龙鱼菜籽油。记得这个冬天没见有沉淀。

2

实验条件

2.1

进样量0.5微升，样品抽吸5次，进样后清洗3次，驻留时间：进样前后均为0，推标杆速度：快速；粘度延迟0秒；进样类型：标准；L1气隙0.02微升。

2.2

分梳/不分流SSL后进样口，加热器320；压力：4.6606psi；总流量23mL/min；隔垫吹扫：3

mL/min；载气节省：20 mL/min，开始等待2min；分流比：19：1，19 mL/min。

2.3

- 2.3.1 Angilent19091J-413:325 30 × 320 μ m × 0.25 μ m；进样：后SS进样口N2；出样：前检测器FID。
- 2.3.2 打开控制模式流速：1 mL/min；压力：4.6606psi；平均速率18.549 cm/sec；滞留时间：2.6955 min。
- 2.3.3 初始值0分@37，柱箱出样：大气压；后运行：0.2 mL/min。

2.4

柱箱：37；平衡时间0.5，zui高300，后运行50，时间0分钟。

2.5

检测器：加热器350，H2：38mL/min；空气300 mL/min；尾吹25 mL/min；FID从信号中扣除：无。

2.6

信号：前部信号FID，50HZ/0.004min保存。

2.7

就绪状态：柱箱

3

实验结果

两种油的色谱图没什么差别，饱和烃都在C16之后，没法定性。

后来上网查了一下，了解到一些食用油的小常识：食用油有动物油和植物油两大类。食用油中的脂肪也有饱和脂肪和不饱和脂肪两类。动物油含饱和脂肪多常温是固体半固体状，植物油多是液体状是因为含不饱和脂肪较多（椰子油例外）。

奶油含饱和脂肪70%，饱和脂肪含量依次是牛油50%猪油40%鸡油30%，所以鸡油是半固体了。不饱和脂肪又分为单不饱和脂肪（橄榄油、茶籽油、菜籽油为代表）和多不饱和脂肪（玉米油花生油豆油麻油为代表）。

对于菜籽油的功效上网查得如下信息：人体对菜籽油的吸收率很高，可达99%。因此它所含的亚油酸等不饱和脂肪酸和维生素E等营养成分能很好地被机体吸收，具有一定的软化血管、延缓衰老的功效。

由于榨油的原料是植物的种实，一般会含有一定的种子磷脂，对血管、神经、大脑的发育十分重要。菜籽油的胆固醇很少或几乎不含，所以控制胆固醇摄入量的人可以放心食用。菜籽油是一种芥酸含量特别高的油，是否会引起心肌脂肪沉积和使心脏受损目前尚有争议，所以有冠心病、高血压的患者还是应当

注意少吃。

中医理论认为，菜油味甘、辛、性温，可润燥杀虫、散火丹、消肿毒。姚可成《食物本草》并谓菜油“敷头，令发长黑。行滞血，破冷气，消肿散结。治产难，产后心腹诸疾，赤丹热肿，金疮血痔”。临床用于蛔虫性及食物性肠梗阻，效果较好。

以前买食用油时根本不知道怎么选择，以后心里就有谱了。也多谢这个活动。