

洪山区大豆油转基因检测

产品名称	洪山区大豆油转基因检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:食用油检测中心 周期:5-7天 服务范围:全国
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	13545270223

产品详情

食用油，是我们日常饮食中必不可少的调味品之一，不但能提供营养还能让食材散发出更诱人的风味，在我国种类繁多的油料作物中，大豆和花生榨制而成的豆油和花生油，被更多家庭选择。

而随着人们养生观念的形成，很多人都认识到过多的摄入油脂会对健康造成极大地危害，对于食用油的选择和使用上也显得谨小慎微。那么对于豆油和花生油，哪一种更为健康?相信很多人都对此存在疑问。

其实判断一种油是否健康，就是依据它的营养成分，作为两种最为常见的食用油，它们所含的营养成分各异，对人体产生的作用也各不相同。不好直接比较，下面就为大家列举出豆油、花生油都有哪些营养物质。

酸值(价)主要反映食品中的油脂酸败的程度。

油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

《大豆油》(GB 1535—2003)标准中规定浸出成品大豆油分四级，酸值(KOH)限值分别为一级 0.20mg/g、二级 0.30mg/g、三级 1.0mg/g、四级 3.0mg/g。

造成酸值(价)不合格的主要原因有：原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。