

中山食用油检测 花生油 玉米油等

产品名称	中山食用油检测 花生油 玉米油等
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

中山食用油检测 花生油 玉米油等

挑选食用油必备的4个知识点：

一、脂肪酸

是油脂的主要组成部分，分为三种：饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸和多部饱和脂肪酸。按照健康程度排个序，多不饱和脂肪酸 单不饱和脂肪酸 饱和脂肪酸。这三种成分都是人体必需的，只是需求量不同。

二、烟点

就是在加热中食用油的油脂冒烟时的温度，烟点是精制烹调油的重要指标，油脂的烟点越高，在加热烹调中越不容易被分解，营养成分也不容易流失，更不容易产生有害物质。

由于中式烹饪以炒、炸为主，因此食用油的烟点就非常重要。在进行持续的高温烹炸时，我们要注意选择烟点高的油类。

三、工艺

一般食用油的榨取工艺化学浸出法和物理压榨法两种。

压榨：有一点类似于挤柠檬、榨果汁。通过物理的压榨方式，从原料中获得植物油。

浸出法：浸出法是使用有机溶剂获得油脂的方法，对食用油脱酸、脱色、脱胶、脱毒等，层层处理，这种方法出油率比较高。

这两种加工方式在营养、食品安全方面基本没有太大的差别。不过压榨能够保留一部分风味成分，让油吃起来更“香”。

四、等级

按照国标，大多数的油分为1-4级。等级越高，精炼程度越高，加工就会越充分，往往代表着食用油的纯度越高。

口感方面：级别越高的油脱胶、脱酸、脱色等处理后，去掉了更多的杂质，因此就减少了一些油料作物本身的异味，香味也减淡了不少。

烹调方面：由于去掉了杂质，级别越高（一级、二级）的食用油纯度越高，更加耐热，更适于做较高温度的烹调，当然还要考虑油料作物本身。

价格方面：同种油，级别越高价格越贵。

好了，知道了以上这些知识点后，我们再来选择食用油就知道要注意哪些问题了。接下来再来看看各种食用油的不同特点及选购要点。