

花生油检测 菜籽油检测 各种食用油检测

产品名称	花生油检测 菜籽油检测 各种食用油检测
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

花生油检测 菜籽油检测 各种食用油检测

食品是我们人类生存的基础，而作为食品加工的重要原材料就是食用油了，一般在我们的生活中食用油被分为很多种类，像花生油、菜籽油、大豆油等等，

就带大家来具体了解一下食用花生油的常规检测项目标准。

主要形状

花生油为淡黄透明液体，色泽清亮，气味芬芳，滋味可口，是一种比较容易消化的食用油。含不饱和脂肪酸80%以上(其中含油酸41.2%，亚油酸37.6%)，另外还含有软脂酸，硬脂酸和花生酸等饱和脂肪酸19.9%。花生油的脂肪酸构成是比较好的，易于人体消化吸收。

产品特点

花生油由20%饱和脂肪酸和80%的不饱和脂肪酸所组成，其中主要是油酸、亚油酸和棕榈酸，碘价约80~110，属于干性油，油色淡黄透明，有香味，是一种的烹调用油。根据国家标准GB 1534—2003《花生油》的规定，花生油按制作工艺可分为浸出花生油和压榨花生油。浸出花生油是经溶剂浸出制取的油，压榨花生油是用压榨方法制取的油。