

东莞飞亚达现货供应精炼24度棕榈油~~

产品名称	东莞飞亚达现货供应精炼24度棕榈油~~
公司名称	青岛闽嘉国际贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	商品条形码:齐全 品牌:齐全 卫生许可证:齐全
公司地址	青岛保税区汉城路6号黄海大厦1108室
联系电话	55713999

产品详情

商品条形码	齐全	品牌	齐全
卫生许可证	齐全	净重	散装 (kg)
保质期	24 (个月)	等级	一级
原料	油棕果	储藏方法	普通
生产日期	201101	售卖方式	散装
特产	是	原产地	马来西亚
产品类别	棕榈油		

天津 东莞现货供应24度精炼棕榈油，起订量100-5000吨

棕榈油是从油棕树上的棕果(*elaeis guineensis*)中榨取出来的，果肉压榨出的油称为棕榈油(*palm oil*)，而果仁压榨出的油称为棕榈仁油 (*palm kernel oil*)，两种油的成分大不相同。棕榈油主要含有棕榈酸 (c 16) 和油酸 (c 18) 两种最普通的脂肪酸，棕榈油的饱和程度约为50%；棕榈仁油主要含有月桂酸(c 12)，饱和程度达80%以上。用途

棕榈油在世界上被广泛用于烹饪和食品制造业。它被当作食油、松脆脂油和人造奶油来使用。像其它食用油一样，棕榈油容易被消化、吸收、以及促进健康。棕榈油是脂肪里的一种重要成分，属性温和，是制造食品的好材料。从棕榈油的组合成分看来，它的高固体性质甘油含量让食品避免氢化而保持平稳，并有效的抗拒氧化，它也适合炎热的气候成为糕点和面包厂产品的良好佐料。由于棕榈油具有的几种特性，它深受食品制造业所喜爱。