

苏州菜籽油质量检测 菜籽油油酸及亚油酸含量检测

产品名称	苏州菜籽油质量检测 菜籽油油酸及亚油酸含量检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	1300.00/件
规格参数	品牌:GFQT 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

菜籽油就是我们俗称的菜油，又叫油菜籽油、香菜油、芸苔油、香油、芥花油，是用油菜籽榨出来的一种食用油。是我国主要食用油之一，主产于长江流域及西南、西北等地，产量居世界首位。

日常生活中，菜籽油因为营养价值高，味道好，也颇受大家的喜爱。关于菜籽油，你了解多少？

一，菜籽油常识

- 1 人体对菜籽油的吸收率很高，可达99%。菜籽油具有一定的软化血管、延缓衰老的功效。
- 2 菜籽油的胆固醇少，所以控制胆固醇摄入量的人可以放心食用。
- 3 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尚有争议，所以有冠心病、高血压的患者还是应当注意少吃。
- 4 中医理论认为，菜油味甘、辛、性温，可润燥杀虫、散火丹、消肿毒

使用指南

- 1、油脂有一定的保质期，放置时间太久的油不要食用。
- 2、因为有一些“青气味”，所以不适合直接用于凉拌菜。
- 3、高温加热后的油应避免反复使用。
- 4、优质菜籽油不饱和脂肪酸中的油酸含量仅次于橄榄油，平均含量在61%左右。此外，菜籽油所含有的对人体有益的油酸及亚油酸含量居各种植物油之冠。专家认为，由于国外粮商强力推荐，城乡居民食用

油消费存在不少误区。因此，应让老百姓更多地了解菜籽油的营养特点，并积极倡导菜籽油消费。

二，好的菜籽油，需要经过哪些检测呢

检测项目：

气味、滋味、透明度、色泽罗维朋比色槽133.4mm、水分及挥发物、不溶性杂质、酸值（酸价）、过氧化值、加热试验（280℃）、含皂量、烟点、脂肪酸组成、不皂化物、皂化值、碘值等。

检测范围：压榨成品菜籽油、浸出成品菜籽油和菜籽原油

检测标准：

GB1536-2004菜籽油国家标准GB2716食用植物油卫生标准GB2760食品添加剂使用卫生标准GB/T5009.37食用植物油卫生标准的分析方法GB/T5490粮食、油料及植物油脂检验一般规则GB/T5524植物油脂检验试样、分样