

三级米糠油

产品名称	三级米糠油
公司名称	山东巨野博恩华生物科技有限公司
价格	8800.00/T
规格参数	
公司地址	巨野县经济技术开发区巨野路北
联系电话	13455996060

产品详情

稻谷除去稻壳即为糙米，糙米由米糠层、胚及胚乳三部分组成，其中米糠层约占糙米总重的7.5%，胚占2.5%左右。米糠层由果皮、种皮、外胚乳及糊粉层组成。糙米中的油脂主要集中在胚和米糠层的糊粉层中，尤以胚中为多。

米糠油是一种营养丰富的[植物油](#)

，食后吸收率达90%以上。米糠油的脂肪酸组成、维生素E、甾醇、谷维素等有利于人体的吸收，具有清除血液中的[胆固醇](#)

、降低血脂、促进人体生长发育等有益作用，因而米糠油是国内外公认的营养健康油。同时，由于米糠油本身稳定性良好，适合作为煎炸用油，还可制作[人造奶油](#)、起酥油以及高级营养油等。

米糠油含有38%左右的亚油酸和42%左右的油酸，其亚油酸与油酸的比例约在1：1.1，从现代营养学的观点看，这一比例的油脂具有较高的营养价值。

米糠油中含有丰富的谷维素，谷维素是由十几种甾醇类阿魏酸酯组成的一族化合物，可以阻止自体合成胆固醇、降低血清胆固醇的浓度，促进血液循环，具有调节内分泌和植物神经等功能，可促进人体和动物的生长发育。谷维素能促进皮肤微血管循环，保护皮肤，还对脑震荡等病有疗效。

米糠油中还含有米糠和胚芽中大量的[脂溶性维生素](#)、谷甾醇及其他植物甾醇等营养成分。

同时，维生素E和谷维素都具有抗氧化作用，使米糠油的氧化稳定性比较好，容易储存。

目前米糠油已受到[世界](#)许多国家的关注，成为继葵花籽油、[玉米胚芽油](#)之后又一新型食用油。[美国](#)市场米糠油的零售价达2.6—3.0美元/千克，远远超过[大豆油](#)、花生油等传统食用油的售价。

物理精炼以其比较简单的工艺流程，可直接获得质量高的精炼油和副产品脂肪酸，而且原辅材料节省，没有废水污染，产品稳定性好，精炼率高等优点，越来越引起人们的关注。尤其对高酸值油脂，其优越性更加显著。它包括蒸馏前的预处理和蒸馏脱酸两个阶段。由于预处理对物理精炼油的质量起着决定性作用。近几年来对米糠油的物理精炼研究主要集中于预处理方面。B和Bhattacharrya[11]对含脂肪酸47.0~127.4%的米糠油对经过几种脱胶脱蜡方式处理、脱色后物理精炼米糠油的特性进行了研究。研究表明，低温(10℃)加工后物理精炼米糠油的色泽、FFA、胶质和蜡总量、谷维素、生育酚含量均非常好，适当低温处理(17℃)是可以的。室温(32℃)或稍低于室温(25℃)联合脱胶脱蜡，物理精炼RBO的质量不受欢迎。因此，低温(10℃)脱蜡无论对低FFA还是高FFA的油均可得到色泽等均好的油脂。经磷酸脱胶(65℃)、低温脱蜡(10℃)、脱色物理精炼油色泽比同温(65℃)水脱胶和水脱蜡(10℃)、脱色物理精炼油色泽深，在较高温度下脱蜡(17或25℃)对色泽无影响；磷酸脱胶、水脱蜡(25℃)，脱色物理精炼油色泽优于水脱胶替代磷脱胶；磷酸脱胶的精炼RBO中生育酚含量低于水脱胶精炼米糠油(RBO)；单独进行水脱胶(65℃)和低温(10℃)水脱蜡比磷酸脱胶(65℃)和水脱蜡生产的油脂质量好。全部试验结果表明，在联合低温(10℃)脱胶脱蜡后的米糠油物理精炼可生产色浅、游离脂肪酸(FFA)含量低、谷维素和生育酚含量高的优质米糠油。