

食品级棕榈油参数信息

产品名称	食品级棕榈油参数信息
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	11.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 型号:工业级 产地:湖北
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街
联系电话	15927657172 15927657172

产品详情

食品级棕榈油

棕榈油是从油棕树上的棕果中榨取出来的，果肉压榨出的油称为棕榈油，而果仁压榨出的油称为棕榈仁油，两种油的成分大不相同。棕榈油主要含有棕榈酸和油酸两种*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，饱和程度达80%以上。传统上所说的棕榈油仅指棕榈果肉压榨出的毛油和精炼油，不包含棕榈仁油。它被人们当成天然食品来使用已超过五千年的历史。

比重:(40 /25 水)0.902

碘值gl/100g:56

皂化值，mgKOH/g:180

透明度：35 澄清透明

气味、滋味:气味、口感良好

色泽(罗维朋比色槽133.4mm):Y30、R3.0

水分及挥发物%:0.03

杂质%:0.03

熔点：24

酸值mgKOH/g:0.16

不皂化物%:1.0

过氧化值，meq/kg:10。

标准：符合食品新标准要求，

用途：棕榈油在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。

包装规格：1kg/桶、25kg/桶、180kg/桶