

# 中山菜籽油检测 花生油检测 食用油检测

产品名称	中山菜籽油检测 花生油检测 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/件
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

中山菜籽油检测 花生油检测 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，今天小编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。

### 主要性状

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，是一种优质的烹调用油。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。

### 辨别真假

- 1.观色法。买花生油时，先要观察其颜色。纯花生油密度大，油质浓，呈深黄色；掺假的花生油密度小，油质薄，呈浅黄色。
- 2.燃烧法。将一张纸卷成纸筒，浸入油液之中后，取出点燃花生油，燃后，如纸筒上的火焰不冒大烟。没有小水点滴落地面，纸筒上不呈现水泡，则为高品质花生油。如果情况相反，就是掺假花生油。

3.加热法。取少量花生油置于掌心。双手合并摩擦若干次。纯花生油清香味道扑鼻，掺假油则没有明显的香味。

花生油常规检测项目标准

透明度 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法 GB/T5525-2008(5)

相对密度 植物油脂检验 比重测定法 GB/T5526-1985(2)

折光指数 动植物油脂 折光指数的测定 GB/T5527-2010

水分及挥发物 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定 GB 5009.236-2016仅测第二法

不溶性杂质 植物油脂检验 杂质测定法 GB5529-1985

酸值 食品安全国家标准 食品中酸价的测定 GB 5009.229-2016仅测第一法

皂化值 动植物油脂 皂化值的测定 GB/T5534-2008

过氧化值 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 GB 5009.227-2016仅测第一法

溶剂残留 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定 GB 5009.262-2016

脂肪酸组成 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定 GB 5009.168-2016仅测第二法