

纯正土榨花生油——粤北山区的绿色奉献

产品名称	纯正土榨花生油——粤北山区的绿色奉献
公司名称	仁化县韶石山庄茶油专业合作社
价格	18.00/升
规格参数	原产地:广东 品牌:韶石山庄 保质期:6(个月)
公司地址	仁化县大桥镇大桥管理区新岭下圆敦岭
联系电话	0751-8822996 15812990060

产品详情

原产地	广东	品牌	韶石山庄
保质期	6(个月)	等级	一级
原料	花生	工艺类型	压榨油
原料原产国	中国	储藏方法	避光低温
生产日期	2010年10月2日	售卖方式	包装
特产	是		

花生油淡黄透明，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。花生油含不饱和脂肪酸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。

从上述含量来看，花生油的脂肪酸构成是比较好的，易于人体消化吸收。据国外资料介绍，使用花生油，可使人体内胆固醇分解为胆汁酸并排出体外，从而降低血浆中胆固醇的含量。另外上，花生油中还含有甾醇、麦胚酚、磷脂、维生素e、胆碱等对人体有益的物质。经常食用花生油，可以防止皮肤皴裂老化，保护血管壁，防止血栓形成，有助于预防动脉硬化和冠心病。花生油中的胆碱，还可改善人脑的记忆力，延缓脑功能衰退。

理化常数

相对密度(d₂₀ 4) 0.9110-0.9180

折光指数(n₂₀ d) 1.4680-1.4720

粘度(e₀₂₀) 10-12凝固点() 0-3

碘值(g碘/100g油) 94-96

皂化值(mgkoh/g油) 188-197

不皂化物(%) 0.3-1.0

总脂肪酸含量(%) 94.96

花生油的脂肪酸组成主要有棕榈酸(palmiticacid)，硬脂酸(stearicacid)，亚油酸(linoleicacid)，花生酸(arachidicacid)，山萣酸(behenicacid)，油酸(oleicacid)，二十碳烯酸(eicosenoicacid)，二十四烷酸(lignocericacid)等。花生油中还含特殊臭味成分：己醛(hexanal)，-丁内酯(-butyrola

一、花生油的贮藏特点

花生油在一般贮藏条件下，会发生自动氧化酸败的过程，其变化为：自动氧化过程与季节有关，如果开始贮藏于冬季，低温能有效地延缓解脂酶和氧的作风，随着季节的变动、温度的上升，温度在15-30℃时，一方面由于解脂酶作用，使油脂水解，酸值增高，另一方面空气中氧的浸入，会促使油脂氧化形成氢过氧化物。

进入夏季室温和库罐温度超过30℃，如果存放于露天油罐或露天

堆场，每天受到阳光的曝晒，在这种情况下，环境因子会促使油脂的氧化过程加速。特别是在阳光中在紫外线或金属催化剂的作用下，当超过50℃的辐射温度时，过氧化物和氢过氧化物，将进一步分解再经：分子重排成醛、酮，使贮藏的油脂酸败。

二、花生油的贮藏措施

(1) 温度 把花生油在低于15℃的温度下，充满容器密闭贮藏，否则解脂酶和氧将对油起作用，结果是酸值和过氧化值增高，要符合这种贮油条件；贮备油库要建于地下。因为在4米以下的地温，常年均在20℃以下。

(2) 对长期贮藏的花生油，可添加0.2%的柠檬酸或抗坏血酸，以破坏金属离子的催化作用，延长贮藏期。国外出口的油中都添加这类物质，有的还添加抗氧化剂（如bha、bht、pg等）。