# 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,可以防止皮肤皱裂老化,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(arachi dicacid),山萮酸(behenicacid),油酸(oleicacid),二十碳烯酸(eicosenoicacid),二十四烷酸(lignocericacid)等。花生油中还含特殊嗅味成分:已醛(hexanal),一丁内酯(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 开始贮藏在冬季,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)。