

经销批发 精炼食品级椰子油 高品质上海椰子油

产品名称	经销批发 精炼食品级椰子油 高品质上海椰子油
公司名称	道勤生物科技(上海)有限公司
价格	13.00/千克
规格参数	新奇创意项目:不报名
公司地址	上海市金山区亭林镇林宝路39号10幢V12室
联系电话	02154292638 13391094566

产品详情

更健康，更安全，更环保

所有的产品都符合食品标准

库存充足 现货销售 保证3天内发货

可提供增值税发票

-----合作伙伴-----

温馨提示

产品的图片属性及价格仅供参考，详情请旺旺或来电咨询！！

椰子油得自椰子肉（干），为白色或淡黄色脂肪。椰子肉（干）含油65%-74%、水分4%-7%。椰子树生长在热带地区的岛上或大陆沿岸。我国的主要产区是海南省、雷州半岛、云南省和台湾省的南部。

【理化性质】

熔点：24-27度

凝固点：14-25度

不皂化物含量： 5%

比重（25度/15.5度）：0.917-0.919

碘值（wiji）：7.5-10.5

折光指数（40度）：1.448-1.450

皂化值：250-264

脂肪酸凝固点：20-24度

reichert-meissl值：6-8

polenske值：15-18

由以上常数可以看出与其他油脂相比有很大的特异性，椰子油皂化值很高，而折光指数很低，通过这一方法可以鉴别椰子油是否掺有其他油脂，甚至可以定量，这种变化主要是由椰子油的脂肪酸组成造成的。椰子油的脂肪酸组成中饱和含量达90%以上，但熔点只有24-27度，这是由于饱和含量高的原因。这也是polenske值和reichert-meissl值高的原因。从椰子油的脂肪酸组成亦可以解释完全氢化对椰子油的熔点影响很小的原因。

"经销批发 精炼食品级椰子油 高品质上海椰子油"的新奇创意项目为不报名