

进口巴西可可脂 纯天然原料 乳白固体 美白养颜

产品名称	进口巴西可可脂 纯天然原料 乳白固体 美白养颜
公司名称	广州珠烽进出口贸易有限公司
价格	22.00/千克
规格参数	品种:可可脂 品级:一级 颗粒大小:17目以上
公司地址	广州市白云区夏茅世盛展览中心A12-20
联系电话	86-02086085485 13710671831

产品详情

可可脂又称可可白脱，是从可可液块中取出的乳黄色硬性天然植物油脂，是一种非常独特的油脂。可可脂除了具有浓重而优美的独特香味外，在15℃以下，还具有相当坚实和脆裂的特性。可可脂放在嘴里很快融化，并一点也不感到油腻；而且它也不象其它一般植物油脂，容易发生酸败。可可脂是巧克力的理想专用油脂，几乎具备了各种植物油脂的一切优点，至今还未发现能与其相媲美的其它油脂。

可可脂且有可可特有的香味，具有很短的塑性范围，27℃以下，几乎全部是固体（27.7℃开始融化）。随温度的升高会迅速融化，到35℃就完全融化。因此它是一种既有硬度，溶解得又快的油脂。可可脂是已知最稳定的食用油，含有能防止变质的天然抗氧化剂，令它能储存2~5年，使它可以用于食品以外的用途。

项目指标

色价（g k₂cr₂o₇/100ml h₂so₄） 0.15

折光指数（n_{40/d}） 1.4560 ~ 1.4590

水分及挥发物% 0.20

游离脂肪酸（以油酸计）% 1.75

碘价（g i/100g） 33 ~ 42

皂化价（mgkoh/g） 188 ~ 198

非皂化物% 0.35

消光值 (e 1cm/270nm) 0.14

熔点 (滑动) 30 ~ 34

"进口巴西可可脂 纯天然原料 乳白固体 美白养颜"的颜色为乳白色，形态是固体，品级为一级，品种是可可脂，产地为巴西，颗粒大小是17目以上