植物油脂含皂量检测，冷冻试验

产品名称	植物油脂含皂量检测，冷冻试验
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间
联系电话	19826559728 19826559728

产品详情

根据来源等食用油脂可分为植物油脂和动物油脂。常见的植物油脂包括豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、玉米油、棉籽油、动物油、羊油、鱼油等。

植物油脂的分类
1、花生油
花生油具有独特的花生气味和风味，一般含有较少的非甘油酯成分，色浅质优，可直接用于制造起酥油，也是良好的煎炸油。
2、棉籽油
棉籽油是棉加工的副产品，其整籽含油17%左右，籽仁含油40%左右。棉籽油的主要脂肪酸组成为：棕榈酸、油酸、亚油酸。
3、豆油
豆油是利用大豆经过溶剂浸出而获得，其主要脂肪酸组成是：亚油酸，油酸，棕榈酸，亚麻酸。
4、玉米油
玉米油又称为玉米胚芽油，玉米油，玉米胚芽占全玉米粒的7%-14%，胚芽含油36%-47%。玉米油的脂肪酸组成以亚油酸为主，饱和脂肪酸占15%，单不饱和脂肪酸占85%，在不饱和脂肪酸中主要是油酸和亚油酸。玉米油富含维生素E，熟稳定性好。
5、菜籽油
菜籽油取自油菜籽，其脂肪酸的组成受气候、品种等影响较大。传统菜籽油的芥酸含量较高，一般为2%-50%，油酸45%，亚麻酸10%，其他为棕榈酸、硬脂酸、亚油酸、花生酸、二十二碳二烯酸、二十四碳烯酸、二十四碳二烯酸、二十四碳三烯酸等。用作食用油的菜籽油，芥酸含量一般在1%以下。

关于植物油脂，北京清析技术研究院可提供总碱、烟点、色泽、酸值、熔点、冷酸价、过氧化值、皂化值、碘值、水分、杂质、不皂化物、不溶杂质、挥发物、冷冻试验、棉籽油、芝麻油、棉籽油、稻米油、葵花籽油、亚麻油、红花籽油、大豆油、花椰油、棕榈油、菜籽油等进行检测。

植物油脂检测标准举例
1、ISO/DIS 20948:2024 植物油脂
2、KS H ISO 15304-2008(2018 动植物油脂植物油脂反式脂肪酸异构体含量的测定气相色谱法
3、GB/T 20795-2006 植物油脂烟点测定
4、KS H ISO 5555-2007(2012 动植物油脂取样
5、GB/T 17375-2008 动植物油脂.灰分测定
6、KS H ISO 3961:2018 动植物油脂 - 碘值测定
7、GB/T 5534-2008 动植物油脂.皂化值的测定
8、GB/T 5532-2022 动植物油脂 碘值的测定
9、GB/T 5531-2008 粮油检验.植物油脂加热试验

10、GB/T 37514-2019 动植物油脂 矿物油的检测

以上就是关于植物油脂检测的介绍，北京清析技术研究院提供分析、检测、测试、监测、研发等技术服务，其检测项目CMA资质，工程师、高级工程师、专家、咨询、送样或上门任您选择，为您提供便利的检测服务。广州、武汉等地区设立分实验室，全国免费样品寄送。