

生产厂家 库存现货 食品级氢化棕榈油（食用氢化油）糕点制作 天然油脂 25公斤/袋

产品名称	生产厂家 库存现货 食品级氢化棕榈油（食用氢化油）糕点制作 天然油脂 25公斤/袋
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	8.00/千克
规格参数	净含量:25.03 酸价:0.62 过氧化值:0.01
公司地址	武汉黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15387013945

产品详情

食品级氢化棕榈油，也称为食用氢化油，是氢化植物油的一种，具有多种特性和广泛的应用领域。

首先，它是通过将普通植物油在一定的温度和压力下加入氢催化而成。经过氢化的植物油硬度增加，保持固体的形状，可塑性、融合性、乳化性都增强，可以使食物更加酥脆。

其次，食品级氢化棕榈油在物理性质上表现为白色细腻片状或者固体，熔点低，有一定硬度，无气味，不酸败。室温下呈白色固体，加热溶化时呈清亮、透明状，味道温和，无异味。它还具有特别好的抗氧化性和稳定性，结晶速度快，晶体细腻，具有锐利的溶化特性和清凉的口感，风味独特。

在应用领域，食品级氢化棕榈油具有广泛的应用。它可以用于高档糕点制作，如面

包、蛋糕、曲奇、饼干、月饼等，也可以用于冷饮、糖果、夹心等食品的生产。此外，它还被广泛应用于食品、化工、医药、化妆品、塑料等行业。

关于食品级氢化棕榈油的食用安全性，适量食用一般不会对人体造成伤害。然而，过量摄入可能有一定的害处。这是因为氢化棕榈油中反式脂肪酸含量较高，过量摄入可能会对人体健康产生负面影响，如增加心血管疾病的发生风险。因此，在食用时应控制摄入量。

最后，食品级氢化棕榈油的包装和存储也需要注意。一般采用密封包装，存放在阴凉、干燥处，以防止受潮和变质。

总的来说，食品级氢化棕榈油是一种多功能、广泛应用的食物添加剂，但在使用时应注意适量摄入，以确保食品安全和健康。