

硕达回收 湖北过期花生油上门回收

产品名称	硕达回收 湖北过期花生油上门回收
公司名称	保定市清苑区硕达再生资源收购站
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省保定市清苑县阎庄工业区
联系电话	13930801269

产品详情

消费者往往会认为，食用油买回来后，看它包装上写的保质期，是18个月或者更长，以为在这个期间，油的品质都是比较良好的，其实您要知道，在夏季高温情况下，油的保质期可能会比您看到的包装上的保质期大大缩短。

我们万万想不到的是过期食用油竟然还能致死，危害很大。

食用油中不饱和脂肪酸双键在氧气的作用下会产生氢过氧化物，氢过氧化物逐级降解会生成众多次级氧化产物，多为醛、酮、酸类物质。如果人体长期大量的摄入这些降解产物，会造成蛋白质、生物膜及其它影响细胞生理过程物质的显著破坏。

花生油的脂肪酸组成比较合理，含有40%的单不饱和脂肪酸和36%的多不饱和脂肪酸，富含维生素E。它的热稳定性比大豆油要好，适合日常炒菜用，但不适合用来煎炸食物。花生容易污染黄曲霉，产生强致癌物黄曲霉，所以一定要选择质量最为好的一级花生油。花生油有压榨工艺制作的产品，也有溶剂浸提的产品。压榨工艺生产的油花生香气比较浓郁，而且其中的维生素E和胡萝卜素等成分保存较多。

食用油是百姓餐桌上的必需品，一点一滴都关乎民生。其质量安全一直被广大群众所关注，成为社会的焦点问题。消费者选购桶装植物油时，在考虑品牌因素后，大多凭着产品外包装上标注的内容来选择。但是，食用调和油混乱的名称，常常让消费者一头雾水。

迎新粮油专业从事过期食用油的回收，用于饲料再加工和能源的转化，经过当地工商局的认可，您可放心联系。

迎新粮油曾经对食用油做过测试

结果表明：

刚开封的油是没问题的

打开半年的已经到达了过期食用油的标准

开封一年的油已经严重变质

一般来说，食用油开封三个月，就达到严禁食用的临界点了，成为了过期食用油。

不饱和脂肪酸经光氧化作用同样可生成氢过氧化物，进而发生氧化，光照也可以加快油脂氧化的速度。所以，食用油外包装上会标注避光保存等信息。

食用油保存的温度越高，氧化作用就越明显。这也就解释了为什么食用油在夏天更易出现哈喇味。实际上，不仅食用油的过氧化值会超标，其他食物也存在过氧化值超标的情况。因为绝大部分食物中均含有油脂，油脂要么在遇到氧气时被氧化，要么经高温、光照氧化，导致食物的过氧化值超标，出现酸败现象，严重时还会挥发刺鼻的哈喇味。