

# 香达人一级冷榨花生油 高油酸花生油 低温冷榨 厂家直供

产品名称	香达人一级冷榨花生油 高油酸花生油 低温冷榨 厂家直供
公司名称	山东香达人食品股份有限公司
价格	119.00/提
规格参数	品牌:香达人 型号:香达人冷榨花生油 产地:山东
公司地址	山东省济宁市兖州区小孟镇金泰路1号
联系电话	15753776935

## 产品详情

香达人冷榨花生油，采用精选优质花生米作为原料，从源头杜绝黄曲霉素，压榨温度低于60（技术先进可低于45 压榨）、物理过滤工艺所生产的花生油。

以北欧国家为主导的冷榨技术于96年问世以来，在发达国家得到了迅猛的发展，由于冷榨制油油品色泽浅，磷脂含量极其微小，营养因子尚未经过高温破坏而得以最大限度的保存，毛油无需复杂的化学精炼，仅需物理过滤便可食用，被称为“绿色环保营养油”。米糠油、橄榄油、山茶油、亚麻籽油、核桃油等高端油脂都采用了冷榨法制取，冷榨花生油在中国处于起步阶段，从取油工艺发展和消费者健康观念提升来看，冷榨工艺将成为中国未来的主导制油工艺。

食用植物油的抽取一般有两种方法：

### 化学浸出油

是用化学制油方法将油脂从原料中分离出来的油品。主要采用“六号”溶剂油（六号轻汽油）将原料充分“浸泡”，然后高温（300）提取而成。这种生产方法出油率高、成本低，但由于生产过程中受到化学溶剂（六号轻汽油）的污染，油脂本身也有溶剂残留，不易去除。

### 物理压榨法

又分为以两种：

#### （1）热榨：

热态蒸炒，带皮压榨的制油工艺。首先要先将原料入在锅内热炒，然后再经过榨油机器进行榨油，这样的工艺优点是油香出油率高，且剩余的残油较低。但是缺点是经过热榨后的原料在高温加工后，原料本

身的生物活性降低，营养成分流失。

## (2) 冷榨：

减少了高温加热的工序，是靠物理机械巨大的压力将油脂从原料中分离出来后，经过多道物理过滤而成。它融合了现代的高科技过滤提纯等技术，具有整个生产过程无污染，产品天然营养不受破坏，减少了蒸、炒、浸出等加大出油率的工序，更大限度保留了原有的生物活性。