

精炼一级大豆油 山东 美味

产品名称	精炼一级大豆油 山东 美味
公司名称	济南市历城区沧蓝食品经营部
价格	217.00/箱
规格参数	原产地:山东 品牌:美味 净重:1000 (L)
公司地址	中国 山东 济南市历城区 济南市工业北路21号济钢新村
联系电话	86 0531 88861304

产品详情

原产地	山东	品牌	美味
净重	1000 (L)	保质期	18 (个月)
等级	一级	工艺类型	浸出油
售卖方式	包装	特产	是
产品类别	豆油		

大豆油从营养价值看，大豆油中含棕榈酸7-10%，硬脂酸2-5%，花生酸1-3%，油酸22-30%，亚油酸50-60，亚麻油酸5-9%

。大豆油的脂肪酸构成较好，它含有丰富的亚油酸，有显著的降低血清胆固醇含量，预防心血管疾病的功效，大豆中还含有多量的维生素e、维生素d

以及丰富的卵磷脂，

对人体健康均非常有益。另外，大豆油的

人体消化吸收率高达98%，所以大豆油也是一种营养价值很高的优良食用油。

国家标准gb

1535—2003

《大豆油

》将大豆油按质量

分为四级。消费者选购大豆油时，可

以从标签上了解大豆油的种类(

压榨或浸出)、质量等级等。用转基因大豆制取的油，在其标签上标有“转基因大豆油”字样。

大豆油取自大豆种子，大豆油是世界上产量最多的油脂。

大豆毛油的颜色因大豆种皮及大豆的品种不同而异。一般为淡黄、略绿、深褐色等。精炼过的大豆油为淡黄色。大豆油的理化常数：相对密度(d_{20}^{4}) 0.9150-0.9375折光指数(n_{20}^{d})

1.4735-1.4775粘度(e_{020}) 8.5左右凝固点() -18 ~ -15碘值(g碘/100g油) 120-137皂化值(mgkoh/g油)

188-195总脂肪酸含量(%) 94.96脂肪酸平均分子量 290 左右

2、豆油的成分组成大豆油的脂肪酸组成成分含量(%) 成分含量(%) 棕榈酸 6-8 油酸

25-36 硬脂酸 3-5 亚油酸 52-65 花生酸 0.4-0.1 亚麻酸 2.0-3.0

大

豆油

中含有大

量的亚油酸。亚油

酸是人体必需的脂肪酸，具有重要的

生理功能。幼儿缺乏亚油酸，皮肤

变得干燥，鳞屑增厚，发育生长迟缓

；老年人缺乏亚油酸，会引起白内障及心脑血管病变。

大豆毛油有腥味，精炼后可去除，但储藏过程中有回味倾向。豆腥味由于含亚麻酸、异亚油酸所引起，用选择氢

化的方法将亚麻酸

含量降至最小，同时避免异亚油酸的

生成，则可基本消除大豆油的“回味”现象。

精练过的大豆油在长期储藏时，其颜

色会由浅变深，这种现象叫做“颜色复原”

。大豆油的颜色复原现象比其它油脂都显著，

而油脂自动氧化

所引起的复杂变化可能是其基本原因。采取降低原

料水分含量的方法可以防止这种现象的发生，此法正广为采用，基本上解决了大豆油色泽。

3、豆油的保存方式

豆油除含有脂肪外，在

加工过程中还带进一些非油物质，在未精炼的

毛油中含有1%-3%的磷脂，0.7%-0.8%的甾醇类物质以及少量蛋白质

和麦胚酚等物质，易引起酸败，所以豆油

如未经水化除去杂质,

是不宜长期贮藏的。另外,精制豆油在长期储存中,油色会由浅逐渐变深,原因可能与油脂的自动氧化有关,因此,豆油颜色变深时,便不宜再作长期储存。豆油含磷脂较多,用鱼肉或肉骨头熬汤时,加入适量豆油可熬出浓厚的白汤,非常诱人。但豆油的大豆味较浓,往往会影响汤的味道,如果在豆油加热后投入葱花或花椒,

可有效地除去豆油中的大豆味,但汤的颜

色也会因此而变深。2.

油脂有一定的保质期,放置时间太久的油不要食用。可以直接用于凉拌,但最好还是加热后再用。应避免经高温加热后的油反复使用。

祥牌一级大豆油质量保证,品质纯正,欢迎惠顾。

价格 165.00元/箱 包装 5l×4/箱 起订 100箱

价格是当日价 不含税,不含运费 款到10天发货 可以支付宝