

三英小磨香油厂家直销

产品名称	三英小磨香油厂家直销
公司名称	沈阳宏兴食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	新民市法哈牛镇李家套村
联系电话	02487708500 13079288288

产品详情

芝麻油简称麻油，俗称香油，是以芝麻为原料加工制取的食用油，属半干性油，是消费者喜爱的调味品。芝麻油根据香味特点分为两类：

一是香油，具有浓郁或显著的芝麻油香味。芝麻中的特有成分经高温炒料工艺处理后，生成具有特殊香味的物质，致使芝麻油具有独特的香味，有别于其他各种食用植物油，故称香油。香油按加工工艺分为小磨香油和机制香油两种。

二是普通芝麻油，香味清淡。用一般的压榨法、浸出法或其他方法加工制取。

由于芝麻油中含有芝麻油中特有的芝麻酚、芝麻酚林等物质，这些物质的抗氧化能力极强，因此芝麻油比其他植物油更宜储存。

无论是机榨芝麻油还是小磨香油，其脂肪酸大体含油酸35.0-49.4%，亚油酸37.7-48.4%，花生酸0.4-1.2%。芝麻油的消化吸收率达98%。芝麻油中不仅不含对人体有害的成分，而且还含有特别丰富的维生素E和比较丰富的亚油酸。经常食用芝麻油可调节毛细血管的渗透作用。

三英为您分享如何正确保存芝麻油？

芝麻油保质期一般是十八个月，放在冰箱中冷藏可达两年以上。芝麻油很容易变质，在常温下存放不要超过十二个月，原因是芝麻油变质是一个渐变的过程，它的渐变的过程不是能用鼻子和眼睛能准确判断的，为了自己的身体健康，是在保质期内以的时间吃完，避免长时间存放。

大部分的香油都是瓶装，还有一些是用芝麻现榨的香油，在保存的时候是装进一个小口的玻璃瓶中，这

样香油的香味并不会散发很大，，等到没有食盐沉淀后放置在阴凉处一段时间，这时你看到的香油非常澄澈，再把香油倒入玻璃瓶中，这时的香油可以保持一到两年的时间而不会变味和失香。而香油一般存放的地方是阴凉可以通风的地方，但也不要放到冰箱里，这样会很容易结晶，影响食用。