

# 香油厂家 邢台香油 夏津德福香油饭店专用

产品名称	香油厂家 邢台香油 夏津德福香油饭店专用
公司名称	夏津县德福香油加工厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市夏津县
联系电话	15305448456

## 产品详情

三种方法辨真假的方法：

一是振荡法。取一瓶香油用力振荡，邢台香油，如果产生的油气泡透明且很快消失，则为纯正香油；如果油气泡不透明，呈黄色且消失较慢，则为劣质香油。

二是水试法。取一滴香油滴在水中，如果香油在水面上迅速摊开成一层薄油，则是优质香油；如果油在水面上是油珠状，香油生产厂家，则是劣质香油。

三是四看一查法。首先要看其色泽，纯正的香油呈淡红色或红中带黄，如掺入其他油，色泽就不同，香油中掺入菜籽油则颜色深黄，掺入棉籽油则颜色深红且有浑浊现象。二要透明度，一般质量好的香油透明度高，无浑浊。三要看有无沉淀物，质量好的香油无沉淀物和悬浮物，黏度小。四要看有无分层现象，若有分层则很可能是掺假的混杂油。

几种识别真假香油的方法：

1.用筷子蘸一滴香油滴到清水面上，纯香油会呈现出无色透明的薄薄的大油花，然后凝成若干个细小的油珠。掺假香油的油花小而厚，且不易扩散。

2.用冰箱将香油冷冻至零下10℃，纯香油为液态，假香油会凝结。

3.舀起一勺香油，从高处向油中倾倒。如果砸起的油花是淡黄色的，说明混有菜子油；油花是黑色的，香油厂家，说明混有棉子油；油花是白色的，说明混有花生油。纯香油油花呈金黄色，消失很快（黄豆油的油花也呈金黄色，但消失得比较慢）。

4.取50克左右的香油，放入干净的细玻璃瓶内，剧烈摇晃后，如瓶内无泡沫，或虽有少量泡沫但很快消失了，是纯香油；如出现白色泡沫且消失缓慢，香油批发，则香油中可能掺有花生油或其他植物油。

5.取一点油用手摩擦，香味纯正的是香油；有豆腥气的，可能掺有豆油；有辛辣味的，则掺有菜子油。

了解芝麻油调节血脂的作用：人体血液中胆固醇和甘油三脂含量过高，引起动脉粥样硬化，进而可以引发人体多种疾病。高密度脂蛋白能够清除血管中胆固醇的蓄积，增加血液中的高密度脂蛋白含量，可起到预防动脉硬化化的效果。实验表明，芝麻素在代谢中能抑制 -不饱和化酶反应，促进一系列二十碳烯酸的生成。多不饱和脂肪酸具有促进类固醇和胆酸的排泄，防止体内胆固醇的合成和吸收，避免因胆固醇的沉积而导致的动脉粥样硬化。

香油厂家-邢台香油-夏津德福香油饭店专用(查看)由夏津县德福香油加工厂提供。“小磨香油,黑芝麻香油,食用香油,白芝麻香油”就选夏津县德福香油加工厂（[www.defu888.com](http://www.defu888.com)），公司位于：山东省德州市夏津县，多年来，夏津德福香油坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。夏津德福香油期待成为您的长期合作伙伴！