

蜀旺牌精炼一级大豆油【质量保证/营养丰富】

产品名称	蜀旺牌精炼一级大豆油【质量保证/营养丰富】
公司名称	成都嘉友油脂有限公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:四川 品牌:蜀旺
公司地址	成都市郫县安靖镇土地村粮油市场20幢35 - 39号
联系电话	86-02862826829 13408028173

产品详情

原产地	四川	商品条形码	-
品牌	蜀旺	卫生许可证	-
净重	9500 (L)	保质期	360 (个月)
等级	一级	原料	大豆
工艺类型	压榨油	原料原产国	中国
售卖方式	包装	储藏方法	-
生产日期	-	特产	是
产品类别	豆油		

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。

成都嘉友油脂有限公司是一家是集生产、研发、营销于一体的现代化食品企业。公司本着“客户第一，诚信至上”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。本公司的“锯鳞鱼”、“蜀旺”牌油脂深受广大消费者喜爱。公司成立以来，依靠得天独厚自然资源优势和专业生产制造、销售的丰富经验。现已发展成为颇具规模、信誉卓越的生产企业。没有最好、只有更好；客户满意，我们的追求！“质量与企业共存，信誉与用户同在”，确保产品质量、满足用户需求，以优质产品竭诚服务广大用户，我们本着互利互惠，诚信双赢的原则和各地有识之士共同努力，开创一条强联合，共同发展的崭新的道路。嘉友油脂愿与你携手同行，共谋双赢，开创美好明天！

详细信息

主营产品或服务：	菜籽油;大豆油;	主营行业：	菜籽油
经营模式：	生产加工	企业类型：	有限责任公司(自然人投资或控股)
公司注册地：	中国 四川 成都	主要经营地点：	四川省成都市郫县
公司成立时间：	2009	法定代表人/负责人：	薛琴
年营业额：	人民币 701 万元/年 - 1000 万元/年	员工人数：	11 - 50 人
经营品牌：	蜀旺，锯鳞鱼	注册资本：	人民币 10万
主要客户群：		主要市场：	大陆、
年出口额：		年进口额：	
开户银行：		帐号：	
是否提供加工/定制服务？	否	研发部门人数：	
月产量：	300顿	厂房面积：	1020 平方米
质量控制：	内部	管理体系认证：	iso 9000;
成都嘉友油脂有限公司薛琴 女士 (销售部总经理)			

地址：	中国 四川 成都市 四川省成都市	
邮编：	611731	
传真：	86 028 00 免费试用电子传真	
电话：	86 028 00	
公司主页：	http://jiayouoil.cn.alibaba.com	
	http://jiayouoil.cn.alibaba.com	