

【批发车轮黄油】车轮桶装黄奶油（16千克）

产品名称	【批发车轮黄油】车轮桶装黄奶油（16千克）
公司名称	郑州市惠济区信基宏盛食品商行
价格	305.00/件
规格参数	原产地:澳洲 商品条形码:有 卫生许可证:有
公司地址	郑州市惠济区信基41-42号
联系电话	86 0371 63527860

产品详情

原产地	澳洲	商品条形码	有
卫生许可证	有	产品标准号	有
净重	1600（g）	原料与配料	食用油脂、水、食盐等
保质期	365（天）	生产厂家	张家港统清食品有限公司
储藏方法	常温	品牌	车轮
生产日期	2010年	售卖方式	包装

植物奶油 主要成分就是氢化植物油，相比普通奶油脂肪含量要低，热量也要低，但是相对添加剂要多，而且风味没有奶油好。一般作点心作蛋糕什么的可以用植物奶油，做菜或者直接涂抹面包用普通奶油

（1）发酵的作用

主要有两点，一是延长保质期，二是产生良好的芳香风味。发酵剂中的乳酸菌大量繁殖，使黄油的酸度增高，能够防止其它杂菌尤其是酵母和霉菌的繁殖，从而延长保质期。发酵剂中含有产生乳香的噬柠檬酸链球菌和丁二酮乳链球菌，能够产生比不发酵产品更浓郁的芳香风味。

（2）发酵用的菌种

除了噬柠檬链球菌和丁二酮乳链球菌，还有乳链球菌和乳脂链球菌和副噬柠檬链球菌。从用途来讲，总体而言酸性黄油的用途要窄一些，更多的用于烘培业；而甜性黄油则适用于各种用途。

[编辑本段]

人造奶油

日常生活中的乳制品，除了牛奶和奶酪之外，常见的还有奶油和黄油。很多人并不清楚它们之间的关系，以及在营养上有什么区别。很多人以为，蛋糕房里用来制作蛋糕的就是奶油，其实是错误的。这种“

鲜奶油”根本与奶油无关，它的主要成分是植物奶精，实际上是氢化植物油、淀粉水解物、一些蛋白质成分和其他食品添加剂的混合物。氢化植物油含有“反式脂肪酸”，大量食用对心脏具有一定的危害，这在国际上已经形成共识，所以平时应尽量少吃。奶油和黄油都是以全脂鲜奶为原料的。奶油也叫做稀奶油，它是在对全脂奶的分离中得到的。分离的过程中，牛奶中的脂肪因为比重的不同，质量轻的脂肪球就会浮在上层，成为奶油。奶油中的脂肪含量仅为全脂牛奶的20%—30%，营养价值介于全脂牛奶和黄油之间，平时可用来添加于咖啡和茶中，也可用来制作甜点和糖果。对牛奶或稀奶油进行剧烈的搅动，使乳脂肪球的蛋白质膜发生破裂，乳脂肪便从小球中流出。失去了蛋白质的保护后，脂肪和水发生分离，它们慢慢上浮，聚集在一起，变为淡黄色。这时候，分离上层脂肪，加盐并压榨除去水分，便成为日常食用的黄油，也叫“白脱”。

[编辑本段]

其他奶油

加入奶油的食品

奶油还有很多的衍生产品。

1、黄油：奶油经过一次提炼，可以分为黄油和乳清，可以通过手工和机器两种方式进行这样的提炼。2、生奶油：利用奶油与空气的作用，将奶油提炼为脂肪含量30%左右的奶油，此时的液态奶酪会变成柔软的固态。现代工业中也会使用一氧化二氮来制作生奶油。3、酸奶油：酸奶油在美国极受欢迎。酸奶油是通过细菌的作用，对奶油进行发酵，使其乳酸的含量在0.5%左右。

[编辑本段]

营养分析

奶油的脂肪含量比牛奶增加了20~25倍，而其余的成分如非脂乳固体（蛋白质、乳糖）及水分都大大降低，是维生素a和维生素d含量很高的调料。

[编辑本段]

相关人群

一般人均可食用 1. 奶油较适合缺乏维生素a的人和儿童食用；
2. 冠心病、高血压、糖尿病，动脉硬化患者忌食；孕妇和肥胖者尽量少食或不食。

[编辑本段]

备注

用奶油制作食品

1. 有医学期刊报道：如果要远离前列腺肿大，就要避免过多的奶油和人造奶油的摄入，因为这两种食物可能会导致男性的前列腺肿大；2.

奶油里亦含有多种饱和脂肪酸，这是对血管有害的脂肪酸，还是少吃为佳；3.

奶油较易吸收其他气味，宜密封单独冷藏；4. 奶油选购：优质的奶油呈淡黄色，具有特殊的芳香，放入口中能溶化，无粗糙感，包装开封口仍保持原形，没有油外溢，表面光滑；如果变形，且油外溢、表面不平、偏斜和周围凹陷等情况则为劣质奶油；5. 奶油容易氧化，最好先用纸将其仔细包好，然后放入密封盒中，冷藏 $2\sim 4$ 冰箱中，可保存6个月以上。植物奶油 主要成分就是氢化植物油，相比普通奶油脂肪含量要低，热量也要低，但是相对添加剂要多，而且风味没有奶油好。一般作点心作蛋糕什么的可以用植物奶油，作菜或者直接涂抹面包用普通奶油

（1）发酵的作用

主要有两点，一是延长保质期，二是产生良好的芳香风味。发酵剂中的乳酸菌大量繁殖，使黄油的酸度增高，能够防止其它杂菌尤其是酵母和霉菌的繁殖，从而延长保质期。发酵剂中含有产生乳香的噬柠檬酸链球菌和丁二酮乳链球菌，能够产生比不发酵产品更浓郁的芳香风味。

（2）发酵用的菌种

除了噬柠檬链球菌和丁二酮乳链球菌，还有乳链球菌和乳脂链球菌和副噬柠檬链球菌。

从用途来讲，总体而言酸性黄油的用途要窄一些，更多的用于烘焙业；而甜性黄油则适用于各种用途。

[编辑本段]

人造奶油

日常生活中的乳制品，除了牛奶和奶酪之外，常见的还有奶油和黄油。很多人并不清楚它们之间的关系，以及在营养上有什么区别。

很多人以为，蛋糕房里用来制作蛋糕的就是奶油，其实是错误的。这种“鲜奶油”根本与奶油无关，它的主要成分是植物奶精，实际上是氢化植物油、淀粉水解物、一些蛋白质成分和其他食品添加剂的混合物。氢化植物油含有“反式脂肪酸”，大量食用对心脏具有一定的危害，这在国际上已经形成共识，所以平时应尽量少吃。

奶油和黄油都是以全脂鲜奶为原料的。奶油也叫做稀奶油，它是在对全脂奶的分离中得到的。分离的过程中，牛奶中的脂肪因为比重的不同，质量轻的脂肪球就会浮在上层，成为奶油。奶油中的脂肪含量仅为全脂牛奶的20%—30%，营养价值介于全脂牛奶和黄油之间，平时可用来添加于咖啡和茶中，也可用来制作甜点和糖果。

对牛奶或稀奶油进行剧烈的搅动，使乳脂肪球的蛋白质膜发生破裂，乳脂肪便从小球中流出。失去了蛋白质的保护后，脂肪和水发生分离，它们慢慢上浮，聚集在一起，变为淡黄色。这时候，分离上层脂肪，加盐并压榨除去水分，便成为日常食用的黄油，也叫“白脱”。

[编辑本段]

其他奶油

加入奶油的食品

奶油还有很多的衍生产品。

- 1、黄油：奶油经过一次提炼，可以分为黄油和乳清，可以通过手工和机器两种方式进行这样的提炼。
- 2、生奶油：利用奶油与空气的作用，将奶油提炼为脂肪含量30%左右的奶油，此时的液态奶酪会变成柔软的固态。现代工业中也会使用一氧化二氮来制作生奶油。
- 3、酸奶油：酸奶油在美国极受欢迎。酸奶油是通过细菌的作用，对奶油进行发酵，使其乳酸的含量在0.5%左右。

[编辑本段]

营养分析

奶油的脂肪含量比牛奶增加了20~25倍，而其余的成分如非脂乳固体（蛋白质、乳糖）及水分都大大降低，是维生素a和维生素d含量很高的调料。

[编辑本段]

相关人群

一般人均可食用

1. 奶油较适合缺乏维生素a的人和儿童食用；
2. 冠心病、高血压、糖尿病，动脉硬化患者忌食；孕妇和肥胖者尽量少食或不食。

[编辑本段]

备注

用奶油制作食品

1. 有医学期刊报道：如果要远离前列腺肿大，就要避免过多的奶油和人造奶油的摄入，因为这两种食物可能会导致男性的前列腺肿大；
2. 奶油里亦含有多种饱和脂肪酸，这是对血管有害的脂肪酸，还是少吃为佳；
3. 奶油较易吸收其他气味，宜密封单独冷藏；
4. 奶油选购：优质的奶油呈淡黄色，具有特殊的芳香，放入口中能溶化，无粗糙感，包装开封口仍保持原形，没有油外溢，表面光滑；如果变形，且油外溢、表面不平、偏斜和周围凹陷等情况则为劣质奶油；
5. 奶油容易氧化，最好先用纸将其仔细包好，然后放入密封盒中，冷藏 $2\sim 4$ 冰箱中，可保存6个月以上。