

奉众 天津黄豆油 一级豆油

产品名称	奉众 天津黄豆油 一级豆油
公司名称	天津奉众科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	天津市北辰区津霸桥第三食品厂二号楼
联系电话	18698066062

产品详情

为您介绍豆油相关内容：食用油也被称作“食油”，天津一级豆油经销商，指在制作食品过程中添加的动物或植物油脂。大部分油常温下呈液态，也有少数油常温下呈固态。

大豆油的加工工艺一般分为：浸出法和物理压榨。浸出法：将油脂原料经过充分浸泡后进行高温提取，经过“六脱”工艺（即脱脂、脱胶、脱水、脱色、脱臭、脱酸）加工而成，比较大的特点是出油率高、生产成本低，这也是大豆色拉油的价格一般要低于压榨油的原因之一。浸出过程中，食用油中的残留不可避免，国家标准规定，即使合格的浸出大豆油每公斤也允许含有十毫克的溶剂残留。

您详细介绍豆油相关内容：食用油也被称作“食油”，指在制作食品过程中添加的动物或植物油脂。大部分油常温下呈液态，也有少数油常温下呈固态。

购买大豆油的时候，消费者一定要认清看清楚成分说明。一级的大豆油一般都会在瓶身表明，也方便消费者区分，一级豆油，市面上的大豆油主要分为四类，包括一级豆油、二级豆油、三级豆油、四级豆油。大豆油是从大豆中压榨提取出来的一种油，通常我们称之为“大豆色拉油”，天津一级豆油批发，是比较常用的烹调油之一。

为您详细介绍豆油相关内容：食用油也被称作“食油”，指在制作食品过程中添加的动物或植物油脂。大部分油常温下呈液态，也有少数油常温下呈固态。

从成分上来说，天津黄豆油，不同油之间的区别就是脂肪酸成分和比例不一样。脂肪酸是食用油的主要成分，一般分为饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸三种。饱和脂肪酸，多存在于牛、羊、猪等动物油脂中，而多不饱和脂肪酸多存在于植物油脂中。一般认为，过多的饱和脂肪酸对人体不利，更容易患某些慢性疾病；而多不饱和脂肪酸（比如常听到的DHA），具有一定的生理功能，总的来说，上述三种脂肪酸，没有优劣之分，都对人体有一定的作用。

奉众(图)-天津黄豆油-一级豆油由天津奉众科技有限公司提供。“散装油散装食用油”就选天津奉众科技有限公司（tjfengzhong.cn），公司位于：天津塘沽丹江路234号5楼，多年来，奉众坚持为客户提供好的服务，联系人：魏总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。奉众期待成为您的长期合作伙伴！