

一级大豆油 四川 川龙

产品名称	一级大豆油 四川 川龙
公司名称	成都阳晨永兴商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:四川 品牌:川龙
公司地址	成都市武侯区武科东二路460号7栋8楼820号
联系电话	028-82640312 13880245103

产品详情

原产地	四川	商品条形码	-
品牌	川龙	卫生许可证	-
净重	54.35 (L)	保质期	18 (个月)
等级	一级	原料	-
工艺类型	压榨油	原料原产国	-
售卖方式	包装	储藏方法	-
生产日期	-	特产	否
产品类别	豆油		

大豆油从营养价值看，大豆油中含棕榈酸7-10%，硬脂酸2-5%，花生酸1-3%，油酸22-30%，亚油酸50-60%，亚麻油酸5-9%。大豆油的脂肪酸构成较好，它含有丰富的亚油酸，有显著的降低血清胆固醇含量，预防心血管疾病的功效，大豆中还含有多量的维生素e、维生素d以及丰富的卵磷脂，对人体健康均非常有益。另外，大豆油的人体消化吸收率高达98%，所以大豆油也是一种营养价值很高的优良食用油。

国家标准gb 1535—2003《大豆油》将大豆油按质量分为四级。消费者选购大豆油时，可以从标签上了解大豆油的种类(压榨或浸出)、质量等级等。用转基因大豆制取的油，在其标签上标有“转基因大豆油”字样。

[大豆油](#)取自[大豆](#)种子，[大豆油](#)是世界上产量最多的[油脂](#)

。大豆毛油的颜色因大豆种皮及大豆的品种不同而异。一般为淡黄、略绿、深褐色等。精炼过的大豆油为淡黄色。大豆油的理化常数：相对[密度](#)(d₂₀ 4) 0.9150-0.9375折光指数(n₂₀ d)

1.4735-1.4775粘度(e020) 8.5左右凝固点() -18 ~ -15碘值(g碘/100g油) 120-137皂化值(mgkoh/g油)

188-195总脂肪酸含量(%) 94.96脂肪酸平均分子量 290左右

2、豆油的成分组成大豆油的脂肪酸组成成分含量(%) 成分含量(%) 棕榈酸 6-8油酸 25-36 **硬脂酸**

3-5亚油酸 52-65**花生酸** 0.4-0.1亚麻酸 2.0-3.0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。2.油脂有一定的保质期，放置时间太久的油不要食用。可以直接用于凉拌，但最好还是加热后再用。应避免经高温加热后的油反复使用。

祥牌一级大豆油质量保证，品质纯正，欢迎惠顾。

价格 165.00元/箱 包装 5l × 4/箱 起订 100箱

价格是当日价 不含税，不含运费 款到10天发货 可以支付宝