

硕达资源 变质花生油收购

产品名称	硕达资源 变质花生油收购
公司名称	保定市清苑区硕达再生资源收购站
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省保定市清苑县阎庄工业区
联系电话	13930801269

产品详情

迎新粮油专业从事过期食用油、临过期食用油的回收，用于饲料再加工和能源的转化，经过当地工商局的评定认可，您可放心联系。

在我们的日常生活中用油的量上要做到严格的控制，像一些体重正常的人总用电量应控制在每天不超过25克，多不饱和脂肪酸和单不饱和脂肪酸基本上各占一半。而老年人异常的人群、肥胖的人群、肥胖相关疾病的人群或者有肥胖家史的人群，他们每天每人的用电量要更低，甚至要降到20克。

食用油是容易氧化酸败的食物之一，特别是存储不当的时候，就会加快氧化速度。如把食用油放在阳台上存放，或是放在灶台旁边方便拿放，光照、高温都会加速食用油的氧化酸败；有的家庭用金属容器存放食用油，而且放在灶台旁，难免会有水进入，其中金属离子、水分子也会加速食用油的氧化酸败；有些人为了省油，将经过反复煎炸的油拿来使用，殊不知这种反复煎炸也是食用油氧化酸败的重要因素之一。

消费者往往会认为，食用油买回来后，看它包装上写的保质期，是18个月或者更长，以为在这个期间，油的品质都是比较良好的，其实您要知道，在夏季高温情况下，油的保质期可能会比您看到的包装上的保质期大大缩短。

我们万万想不到的是过期食用油竟然还能致死，危害很大。

食用油中不饱和脂肪酸双键在氧气的作用下会产生氢过氧化物，氢过氧化物逐级降解会生成众多次级氧化产物，多为醛、酮、酸类物质。如果人体长期大量的摄入这些降解产物，会造成蛋白质、生物膜及其它影响细胞生理过程物质的显著破坏。

许多人都说“动物油欠好，植物油好，由于饱满脂肪酸欠好，不饱满脂肪酸好”。其实，任何一种脂肪对健康的效果关键在于摄入量是否恰当、脂肪酸摄入份额是否合理，过多摄入饱满脂肪会构成健康问题；相同，过多摄入不饱满脂肪构成的健康问题可能会更多。因此，抽象地说某种脂肪不健康或某种脂肪健康都是不谨慎的。挑选食用油的原则重点是要把握各种油的特征，各种来历的油各有好坏，没有必定的好坏之分。不同情况下依据实际需要，差异选用，才是正确的挑选。