* **延缓氧化变质**：猪油中含有少量的不饱和脂肪酸，这些成分在储存过程中容易被氧化，产生哈喇味等不良气味，导致猪油变质。维生素E是一种天然的抗氧化剂，能够有效抑制不饱和脂肪酸的氧化反应，从而延缓猪油的变质过程。
* **保持品质稳定**：添加维生素E可以减少氧化过程中产生的自由基，防止这些自由基对猪油中的其他成分（如脂溶性维生素等）造成破坏，从而帮助保持猪油的营养成分和品质。
* **延长保质期**：由于维生素E的抗氧化作用，添加了维生素E的猪油在储存过程中更不容易变质，因此其保质期可以显著延长。
* **改善储存条件适应性**：即使在一些不太理想的储存条件下（如温度稍高、空气湿度较大等），添加了维生素E的猪油也能更好地保持其品质，减少因环境因素导致的氧化变质。
* **补充营养成分**：维生素E本身是一种重要的营养素，具有抗氧化、增强免疫力、延缓衰老等多种生理功能。在猪油中添加维生素E，可以增加猪油的营养价值。
* **保护脂溶性维生素**：猪油中本身含有维生素A、维生素D等脂溶性维生素，这些维生素在氧化环境中容易被破坏。维生素E的存在可以保护这些脂溶性维生素，使其在储存过程中不易流失。
* **减少异味**：氧化过程可能会导致猪油产生异味，而维生素E的抗氧化作用可以减少这种异味的产生，从而使猪油的气味更加纯净。
* **保持口感**：抗氧化作用有助于保持猪油的质地和口感，使其在储存后仍能保持良好的风味和质地。  
    
    
  <div data-v-0280b052="" class="segment-content-box"> <!----> <!--ClickLog Start--><div data-v-69a9e260="" class="search-plus"><!----> <div data-v-69a9e260="" class="search-plus-favicon"><img data-v-69a9e260="" src="https://kimi-img.moonshot.cn/webimg2/icon-cache-img/mp.weixin.qq.com" alt="favicon"><img data-v-69a9e260="" src="https://kimi-img.moonshot.cn/webimg2/icon-cache-img/zhidao.baidu.com" alt="favicon"><img data-v-69a9e260="" src="https://kimi-img.moonshot.cn/webimg2/icon-cache-img/www.meidouya.com" alt="favicon"><img data-v-69a9e260="" src="https://kimi-img.moonshot.cn/webimg2/icon-cache-img/www.163.com" alt="favicon"><img data-v-69a9e260="" src="https://kimi-img.moonshot.cn/webimg2/icon-cache-img/www.mama.cn" alt="favicon"></div> <span data-v-69a9e260="" class="search-plus-tips" title="黑猪肥膘炼制猪油 维生素E 添加原因">黑猪肥膘炼制猪油 维生素E 添加原因</span></div><!--ClickLog End--> <!----> <!----> <!----> <!----><!----> <div data-v-3a4aba44="" data-v-47a25a29="" class="markdown-container"><div data-v-3a4aba44="" class="markdown"><div class="paragraph">在黑猪肥膘炼制猪油时添加维生素E，主要是为了利用其抗氧化特性来延长猪油的保存期限并提升品质，以下是具体原因：</div><h3>抗氧化作用</h3><ul start="1"><li><div class="paragraph"><strong>延缓氧化变质</strong>：猪油中含有少量的不饱和脂肪酸，这些成分在储存过程中容易被氧化，产生哈喇味等不良气味，导致猪油变质。维生素E是一种天然的抗氧化剂，能够有效抑制不饱和脂肪酸的氧化反应，从而延缓猪油的变质过程<!--ClickLog Start--><!----><span data-v-d55fe56f="" class="rag-tag text" data-index="0,1" data-site-name="知乎"><!----></span><!----><!--ClickLog End-->。</div></li><li><div class="paragraph"><strong>保持品质稳定</strong>：添加维生素E可以减少氧化过程中产生的自由基，防止这些自由基对猪油中的其他成分（如脂溶性维生素等）造成破坏，从而帮助保持猪油的营养成分和品质<!--ClickLog Start--><!----><span data-v-d55fe56f="" class="rag-tag" data-index="2,3" data-site-name=""><svg data-v-d55fe56f="" xmlns="http://www.w3.org/2000/svg" xmlns:xlink="http://www.w3.org/1999/xlink" aria-hidden="true" role="img" name="Link" class="rag-icon iconify" width="1em" height="1em" viewBox="0 0 1024 1024"><path d="M183.25504 363.3152C225.03424 333.25056 274.0224 323.584 307.2 323.584h81.92a36.864 36.864 0 1 1 0 73.728H307.2c-21.38112 0-54.31296 6.71744-80.85504 25.8048-24.65792 17.77664-46.12096 47.63648-46.12096 101.1712 0 53.53472 21.46304 83.39456 46.12096 101.1712 26.54208 19.08736 59.47392 25.8048 80.85504 25.8048h81.92a36.864 36.864 0 1 1 0 73.728H307.2c-33.1776 0-82.20672-9.66656-123.94496-39.7312C139.6736 653.84448 106.496 601.82528 106.496 524.288c0-77.53728 33.1776-129.59744 76.75904-160.9728zM598.016 360.448a36.864 36.864 0 0 1 36.864-36.864h81.92c33.1776 0 82.16576 9.66656 123.94496 39.7312 43.6224 31.37536 76.75904 83.43552 76.75904 160.9728 0 77.53728-33.1776 129.55648-76.75904 160.9728-41.7792 30.06464-90.7264 39.7312-123.94496 39.7312h-81.92a36.864 36.864 0 0 1 0-73.728h81.92c21.42208 0 54.31296-6.71744 80.85504-25.8048 24.65792-17.77664 46.12096-47.63648 46.12096-101.1712 0-53.53472-21.46304-83.43552-46.12096-101.1712-26.54208-19.08736-59.43296-25.8048-80.85504-25.8048h-81.92a36.864 36.864 0 0 1-36.864-36.864z m-286.72 163.84a36.864 36.864 0 0 1 36.864-36.864h327.68a36.864 36.864 0 1 1 0 73.728H348.16a36.864 36.864 0 0 1-36.864-36.864z" fill="currentColor"></path></svg></span><!----><!--ClickLog End-->。</div></li></ul><h3>提升保存性</h3><ul start="1"><li><div class="paragraph"><strong>延长保质期</strong>：由于维生素E的抗氧化作用，添加了维生素E的猪油在储存过程中更不容易变质，因此其保质期可以显著延长<!--ClickLog Start--><!----><span data-v-d55fe56f="" class="rag-tag text" data-index="4" data-site-name="百度知道"><!----></span><!----><!--ClickLog End-->。</div></li><li><div class="paragraph"><strong>改善储存条件适应性</strong>：即使在一些不太理想的储存条件下（如温度稍高、空气湿度较大等），添加了维生素E的猪油也能更好地保持其品质，减少因环境因素导致的氧化变质<!--ClickLog Start--><!----><span data-v-d55fe56f="" class="rag-tag text" data-index="5" data-site-name="知乎"><!----></span><!----><!--ClickLog End-->。</div></li></ul><h3>增强营养价值</h3><ul start="1"><li><div class="paragraph"><strong>补充营养成分</strong>：维生素E本身是一种重要的营养素，具有抗氧化、增强免疫力、延缓衰老等多种生理功能。在猪油中添加维生素E，可以增加猪油的营养价值<!--ClickLog Start--><!----><span data-v-d55fe56f="" class="rag-tag" data-index="6,7" data-site-name=""><svg data-v-d55fe56f="" xmlns="http://www.w3.org/2000/svg" xmlns:xlink="http://www.w3.org/1999/xlink" aria-hidden="true" role="img" name="Link" class="rag-icon iconify" width="1em" height="1em" viewBox="0 0 1024 1024"><path d="M183.25504 363.3152C225.03424 333.25056 274.0224 323.584 307.2 323.584h81.92a36.864 36.864 0 1 1 0 73.728H307.2c-21.38112 0-54.31296 6.71744-80.85504 25.8048-24.65792 17.77664-46.12096 47.63648-46.12096 101.1712 0 53.53472 21.46304 83.39456 46.12096 101.1712 26.54208 19.08736 59.47392 25.8048 80.85504 25.8048h81.92a36.864 36.864 0 1 1 0 73.728H307.2c-33.1776 0-82.20672-9.66656-123.94496-39.7312C139.6736 653.84448 106.496 601.82528 106.496 524.288c0-77.53728 33.1776-129.59744 76.75904-160.9728zM598.016 360.448a36.864 36.864 0 0 1 36.864-36.864h81.92c33.1776 0 82.16576 9.66656 123.94496 39.7312 43.6224 31.37536 76.75904 83.43552 76.75904 160.9728 0 77.53728-33.1776 129.55648-76.75904 160.9728-41.7792 30.06464-90.7264 39.7312-123.94496 39.7312h-81.92a36.864 36.864 0 0 1 0-73.728h81.92c21.42208 0 54.31296-6.71744 80.85504-25.8048 24.65792-17.77664 46.12096-47.63648 46.12096-101.1712 0-53.53472-21.46304-83.43552-46.12096-101.1712-26.54208-19.08736-59.43296-25.8048-80.85504-25.8048h-81.92a36.864 36.864 0 0 1-36.864-36.864z m-286.72 163.84a36.864 36.864 0 0 1 36.864-36.864h327.68a36.864 36.864 0 1 1 0 73.728H348.16a36.864 36.864 0 0 1-36.864-36.864z" fill="currentColor"></path></svg></span><!----><!--ClickLog End-->。</div></li><li><div class="paragraph"><strong>保护脂溶性维生素</strong>：猪油中本身含有维生素A、维生素D等脂溶性维生素，这些维生素在氧化环境中容易被破坏。维生素E的存在可以保护这些脂溶性维生素，使其在储存过程中不易流失<!--ClickLog Start--><!----><span data-v-d55fe56f="" class="rag-tag" data-index="8,9" data-site-name=""><svg data-v-d55fe56f="" xmlns="http://www.w3.org/2000/svg" xmlns:xlink="http://www.w3.org/1999/xlink" aria-hidden="true" role="img" name="Link" class="rag-icon iconify" width="1em" height="1em" viewBox="0 0 1024 1024"><path d="M183.25504 363.3152C225.03424 333.25056 274.0224 323.584 307.2 323.584h81.92a36.864 36.864 0 1 1 0 73.728H307.2c-21.38112 0-54.31296 6.71744-80.85504 25.8048-24.65792 17.77664-46.12096 47.63648-46.12096 101.1712 0 53.53472 21.46304 83.39456 46.12096 101.1712 26.54208 19.08736 59.47392 25.8048 80.85504 25.8048h81.92a36.864 36.864 0 1 1 0 73.728H307.2c-33.1776 0-82.20672-9.66656-123.94496-39.7312C139.6736 653.84448 106.496 601.82528 106.496 524.288c0-77.53728 33.1776-129.59744 76.75904-160.9728zM598.016 360.448a36.864 36.864 0 0 1 36.864-36.864h81.92c33.1776 0 82.16576 9.66656 123.94496 39.7312 43.6224 31.37536 76.75904 83.43552 76.75904 160.9728 0 77.53728-33.1776 129.55648-76.75904 160.9728-41.7792 30.06464-90.7264 39.7312-123.94496 39.7312h-81.92a36.864 36.864 0 0 1 0-73.728h81.92c21.42208 0 54.31296-6.71744 80.85504-25.8048 24.65792-17.77664 46.12096-47.63648 46.12096-101.1712 0-53.53472-21.46304-83.43552-46.12096-101.1712-26.54208-19.08736-59.43296-25.8048-80.85504-25.8048h-81.92a36.864 36.864 0 0 1-36.864-36.864z m-286.72 163.84a36.864 36.864 0 0 1 36.864-36.864h327.68a36.864 36.864 0 1 1 0 73.728H348.16a36.864 36.864 0 0 1-36.864-36.864z" fill="currentColor"></path></svg></span><!----><!--ClickLog End-->。</div></li></ul><h3>改善感官品质</h3><ul start="1"><li><div class="paragraph"><strong>减少异味</strong>：氧化过程可能会导致猪油产生异味，而维生素E的抗氧化作用可以减少这种异味的产生，从而使猪油的气味更加纯净<!--ClickLog Start--><!----><span data-v-d55fe56f="" class="rag-tag text" data-index="10" data-site-name="知乎"><!----></span><!----><!--ClickLog End-->。</div></li><li><div class="paragraph"><strong>保持口感</strong>：抗氧化作用有助于保持猪油的质地和口感，使其在储存后仍能保持良好的风味和质地<!--ClickLog Start--><!----><span data-v-d55fe56f="" class="rag-tag text" data-index="11" data-site-name="百度知道"><!----></span><!----><!--ClickLog End-->。</div></li></ul></div></div> <!----> <!----> <!----> <!----> <!----></div>