大豆油

[求助编辑](http://baike.baidu.com/view/47110.html)**百科名片**

大豆油取自大豆种子，大豆油是世界上产量最多的油脂。

**目录**

[相关定义](http://baike.baidu.com/view/47110.html" \l "1)

[大豆油国家质量检测标准](http://baike.baidu.com/view/47110.html#2)

[食疗作用](http://baike.baidu.com/view/47110.html#3)

[保存方式](http://baike.baidu.com/view/47110.html#4)

[做法指导](http://baike.baidu.com/view/47110.html#5)

[大豆油相关术语和定义](http://baike.baidu.com/view/47110.html#6)

[编辑本段](http://baike.baidu.com/view/47110.html)**相关定义**

[](http://baike.baidu.com/albums/47110/47110.html#0$b87985500b92f971853524c0)

大豆油

　　压榨大豆油：大豆经直接压榨制取的油。

　　浸出大豆油：大豆经浸出工艺制取的油。

[转基因大豆](http://baike.baidu.com/view/381211.htm)油：用转基因大豆制取的油。

　　大豆原油：未经任何处理的不能直接供人类食用的大豆油。

　　成品大豆油：经处理符合国家标准成品油质量指标和卫生要求的直接供人类食用的大豆油。

　　大豆油的色泽较深，有特殊的豆腥味；热稳定性较差，加热时会产生较多的泡沫。大豆油含有较多的[亚麻油酸](http://baike.baidu.com/view/2700886.htm)，较易氧化变质并产生“豆臭味”。从食用品质看，大豆油不如[芝麻油](http://baike.baidu.com/view/47093.htm)、[葵花籽油](http://baike.baidu.com/view/47098.htm)、[花生油](http://baike.baidu.com/view/47086.htm)。

　　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](http://baike.baidu.com/view/123428.htm)50-60，亚麻油酸5-9%。大豆油的[脂肪酸](http://baike.baidu.com/view/25233.htm)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](http://baike.baidu.com/view/42563.htm)、维生素D以及丰富的[卵磷脂](http://baike.baidu.com/view/200925.htm)，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](http://baike.baidu.com/view/660920.htm)。

　　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”或“加工原料为转基因大豆”字样。

　　2004年我国开始执行[食品安全市场准入制度](http://baike.baidu.com/view/516780.htm)，销售的各类大豆油均应有QS标志。

[编辑本段](http://baike.baidu.com/view/47110.html)**大豆油国家质量检测标准**

　　浸出油-制作工艺： 浸出法是采用溶剂油（六号轻汽油））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，最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。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | | 质量指标 | | | |
| 一级 | 二级 | 三级 | 四级 |
| 色泽 | （罗维朋比色槽25.4mm）≤ | —— | —— | 黄70 红4.0 | **黄70 红6.0** |
| （罗维朋比色槽133.4mm）≤ | 黄20 红2.0 | 黄35 红4.0 | —— | —— |
| 气味、滋味 | | 无气味、口感好 | 气味、口感良好 | 具有大豆油固有的气味和滋味，无异味 | **具有大豆油固有的气味和滋味，无异味** |
| 透明度 | | 澄清、透明 | 澄清、透明 | —— | —— |
| 水分及挥发物（%）≤ | | 0.05 | 0.05 | 0.10 | **0.20** |
| 不溶性杂质（%）≤ | | 0.05 | 0.05 | 0.05 | **0.05** |
| **酸值（mgKOH/g）≤** | | **0.20** | **0.30** | **1.0** | **3.0** |
| **过氧化值（mmol/100g）≤** | | **5.0** | **5.0** | **6.0** | **6.0** |
| 加热试验（280℃） | | —— | —— | 无析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值的增加小于0.4 | **微量析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于4.0，蓝色值增加小于0.5** |
| 含皂量（%）≤ | | —— | —— | 0.03 | —— |
| 烟点（℃）≥ | | 215 | 205 | —— | —— |
| **溶剂残留量（mg/kg）** | **浸出油** | **不得检出** | **不得检出** | **≤50** | **≤50** |
| **压榨油** | **不得检出** | **不得检出** | **不得检出** | **不得检出** |
| 注1：划有“——”者不做检测。压榨油和一、二级浸出油的溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出  注2：黑体部分指标强制。  注3：摘自国家标准GB1535-2003，以原件为准。 | | | | | |

[编辑本段](http://baike.baidu.com/view/47110.html)**食疗作用**

　　豆油味甘辛，性热，微毒；

　　具有驱虫、润肠的作用；

　　可治肠道梗阻、大便秘结不通，还有涂解多种疮疥毒瘀等。

　　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

**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。

[编辑本段](http://baike.baidu.com/view/47110.html)**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。**

[编辑本段](http://baike.baidu.com/view/47110.html)**做法指导**

　　1. 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。

　　豆油就是通常所说的大豆色拉油，是最常用的烹调油之一。豆油是从大豆中压榨出来的，有冷压豆油和热压豆油两种。冷压豆油的色泽较浅，生豆味淡；热压豆油由于原料经高温处理，其出油率虽高，但色泽较深，并带有较浓的生豆气味。按加工程序的不同又可分为粗豆油、过滤豆油和精制豆油。粗豆油为黄褐色，精制的大多数为淡黄色，粘性较大。在空气中久放后，豆油油面会形成不坚固的薄膜。豆油较其它油脂营养价值高，我国各地区都喜欢食用。

[编辑本段](http://baike.baidu.com/view/47110.html)**大豆油相关术语和定义**

　　下列术语和定义适用于本标准。

　　1　压榨大豆油pressing soya bean oil　大豆经直接压榨制取的油。

　　2　浸出大豆油solvent extraction soya bean oil　大豆经浸出工艺制取的油。

　　3　转基因大豆油genetically modified organism soya bean oil　用转基因大豆制取的油。

　　4　大豆原油crude soya bean oil　未经任何处理的不能直接供人类食用的大豆油。

　　5　成品大豆油finished product of soya bean oil　经处理符合本标准成品油质量指标和卫生要求的直接供人类食用的大豆油。

　　6　折光指数refractive index　光线从空气中射入油脂时，入射角与折射角的正弦之比值。

　　7　相对密度specific gravity　20℃植物油的质量与同体积20℃蒸馏水的质量之比值。

　　8　碘值iodine value　在规定条件下与100g油脂发生加成反应所需碘的克数。

　　9　皂化值 saponification value　皂化1g油脂所需的氢氧化钾毫克数。

　　10　不皂化物unsaponifiable matter　油脂中不与碱起作用、溶于醚、不溶于水的物质，包括甾醇、脂溶性维生素和色素等。

　　11　脂肪酸fatty acid　脂肪族一元羧酸的总称，通式为R-COOH。

　　12　色泽colour　油脂本身带有的颜色。主要来自于油料中的油溶性色素。

　　13　透明度transparency　油脂可透过光线的程度。

　　14　水分及挥发物moisture and volatile matter　在一定温度条件下，油脂中所含的微量水分和挥发物。

　　15　不溶性杂质insoluble impurity　油脂中不溶于石油醚等有机溶剂的物质。

　　16　酸值acid value 中和1g油脂中所含游离脂肪酸需要的氢氧化钾毫克数。

　　17　过氧化值peroxide value　1kg油脂中过氧化物的毫摩尔数。

　　18　溶剂残留量residual solvent content in oil　1kg油脂中残留的溶剂毫克数。

　　19　加热试验heating test　油样加热至280℃时，观察有无析出物和油色变化情况。

　　20　冷冻试验refrigeration test　油样置于0℃恒温条件下保持一定的时间，观察其澄清度。

　　21　含皂量saponified matter content　经过碱炼后的油脂中皂化物的含量（以油酸钠计）。

　　22　烟点smoking point　油样加热至开始连续发蓝烟时的温度。

　　豆油价格继续大幅下跌，抑制大豆价格上涨。6月底， 我国二级豆油价格从

　　月的6400-6500元/吨降至6000-6150元/吨，下降了350-400元/吨；豆色拉油的价格降为6250-6400元/吨之间，较上月下降了500-700元/吨。