

روغن خوراکی مصرف خانوار

روغن خوراکی مصرف خانوار یکی از پر مصرف‌ترین انواع روغنهای گیاهی مورد استفاده در هر خانواده است و شما می‌توانید با تماس با ما این روغن را سفارش دهید.

آیا تاکنون به عناوین درج شده بر روی بسته بندیهای روغن دقت کرده‌اید؟ روغن خوراکی مصرف خانوار، روغنی است که با توجه به ماهیت شیمیایی انواع روغنهای تشکیل دهنده آن ظاهری جامد و یا نیمه جامد دارد. با توجه به جامد بودن حالت آن، مصرف این روغن تقریباً به صاف می‌باشد و اکثر خانواده‌های قدیمی روغن را با این شکل و ظاهر می‌پسندند. همچنین بدلیل جامد بودن آن از نظر اقتصادی نیز مصرف اینگونه روغنها به صرفه‌تر تشخیص داده شده است. روغن جامد مصرف خانوار کاملاً از روغن گیاهی تشکیل شده و مقدار اسید چرب اشباع و ترانس آن در محدوده مجاز تعیین شده توسط سازمان ملی استاندارد می‌باشد. این روغن جهت مصارف پخت و پز کاربرد دارد و برای سرخ کردن از روغن مخصوص سرخ کردنی باید استفاده کرد <http://www.iranghee.com>.

روغن خوراکی مصرف خانوار

روغن خوراکی مصرف خانوار از ترکیب روغن های گیاهی پاره ای هیدروژنه با انواع روغن های مایع گیاهی تهیه می شود ، به گونه ای که علاوه بر داشتن طعم ، عطر و ظاهری مناسب دارای اسید چرب ترانس ناچیزی می باشد . این روغن با داشتن ظاهری نیمه جامد برای ذائقه هایی فرموله شده است که طرفدار روغن حیوانی می باشند ، با این تفاوت که روغن خوراکی مصرف خانوار در مقایسه با روغن های حیوانی فاقد کلسترول بوده و دارای اشباعیت خیلی کمتری می باشد و از این نقش مهمی در افزایش سلامتی افراد جامعه ایفا می کند. ضمن این که روغن خوراکی مصرفی خانوار در مقایسه با روغن های حیوانی از لحاظ اقتصادی مقرون به صرفه تر است .

روغن خوراکی مصرف خانوار



این روغن که به صورت جامد می باشد به دلیل فرآیند خاص ارزش غذایی به مانند روغن های مایع دارد ضمن این که مقاومت آن از روغنهای مایع به مراتب بالاتر است. به علت پایین بودن اسیدهای چرب ترانس (Trans Fatty acids) نگرانی مصرف روغن جامد را کاملاً برطرف می کند و به همین سبب برای اولین بار شعار "جامد اما سالم" برای این روغن انتخاب شده است.

موارد کاربرد:

استفاده در هرگونه پخت و پز

نکات تغذیه ای دریک قاشق غذاخوری (۱۴ گرم):

۱۲۶ -کالری (کیلو کالری)

۴) حداکثر اسیدهای چرب اشباع (گرم)
(max) Saturated Fatty acids

۰/۵) حداکثر اسیدهای چرب ترانس (گرم)
(Trans Fatty acids (max

۳) حداقل اسید لینولئیک (گرم)
(Linoleic acid (min

۰/۵) حداقل اسید لینولینیک (گرم)
(Linoleic acid (min

۰) میزان کلسترول (میلی گرم)
(Cholesterol(mg

۰) نمک (گرم)
(Salt (g.r

ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی:

۰/۰۴ حداکثر درصد اسیدیته
(Free Fatty asids(max)(%)

۰/۸ حداکثر اندیس پراکسید
(peroxid Valve (max

۸۰ حداقل اندیس یدی
(Iodin Value (max

نقطه ذوب Slip Melting point (c) ۳۷-۳۸ Smp)

حداقل پایداری در ۱۱۰ درجه سانتی گراد (ساعت) ۱۵
(min) oxidative Stability at 110 c (hour)

انواع بسته بندی:

۱) حلب ۴/۵ و ۱۶ کیلوگرمی

۲) قوطی (۹/۰، ۱/۸ و ۲/۷) کیلوگرمی

