

饭店散装油安全吗

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1677806202121411.html>

范文网，为你加油喝彩！

散装油网名超拽就是市场上出售的那种没有厂址、生产日期、产名、成分及QS标示的食用油。一般家庭用油我毛笔培训班们都是购买合格的食用油，那么饭店散装油安全吗?接下来请大家来<https://www.882682.com/>寻找答案吧。

饭店散装油安全吗?小编分析如下：

饭店使用散装油不安全，原因是散装食用油价格较包装食用油便宜，令不少消费者动心贸易经济不已。但是，从以往国家技术监督局对食用油进行的质量检查中可以发现：散装食用油质量明显差于包装食用油，且所有不合格产品均为散装食用油。广州某高校食品系的一位教授告诉记者，由于散装食用油未经过精炼加工及有效处理，常常容易导致过氧化值及浸出油溶剂残留超标。国家规定食用油中的过氧化物不能超过10毫克，过氧化物严重超标会使食用油产生大量的低分子挥发物，如醛、酮等，这类物质对人体健康(健康食品)十分不利，其中有些成份还可致癌。

据食品专家介绍，散装油在销售过程中，质量控制难以保证，容易小学科学试卷造成不安全因素，给不法商贩提供可乘网页上传之机。少数散装食用油经营者利用食用油标准不全、市场管理不严这一弊端，暗自把质量不等、产地不同、生产时间不同的散装油混装，或把质量等级较低的食用油作为散装油出厂，人为地造成散装油质量下降。更有甚者，一些不法商家为牟取暴利，竟用工业用油、泔水油混同散装食用油销售，这对消费者的身体健康造成了严重的威胁。

正规制油厂无论是现代压榨法，还是浸出压榨法，食用油所含的绝大部分营养都可以得到保留，都是符合国家标准的食用油加工工艺，是科学的、安全的。其次，都要经过从毛油到成品油的精炼过程，包括一系列的杂质去除、脱毒等工序，使茶籽油看起来更加清澈，食用起来也更加安全。

以上就是这期 饭店安全知识
讲座的主要内容，大家记得收藏
好哦。下期讲座我们来了解一下如何在饭店安全就餐，敬请关注。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发