



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103229858 A

(43) 申请公布日 2013.08.07

(21) 申请号 201310168043.6

(22) 申请日 2013.05.06

(71) 申请人 洪申平

地址 100083 北京市朝阳区德外大街北沙滩
1号院中国农机院60#

(72) 发明人 洪申平

(74) 专利代理机构 北京纪凯知识产权代理有限公司 11245

代理人 关畅 王春霞

(51) Int. Cl.

A23D 9/04 (2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

一种烹调专用型橄榄调和油及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种烹调专用型橄榄调和油及其制备方法。所述调和油由橄榄油、葵花籽油和油菜籽油组成；所述橄榄油、所述葵花籽油与所述油菜籽油的质量比为 30 ~ 40 : 10 ~ 20 : 40 ~ 60。本发明调和油具有热稳定性好，烟点较高的优势，更适合中式烹饪习惯，同时可在烹调过程中最大限度的保留产品中的营养物质，该调和油的烟点高于 170℃，较橄榄油的烟点提升 5 ~ 10℃，增加了热稳定性。

1. 一种烹调专用型橄榄调和油,其特征在于:
所述调和油由橄榄油、葵花籽油和油菜籽油组成;
所述橄榄油、所述葵花籽油与所述油菜籽油的质量比为 30 ~ 40 :10 ~ 20 :40 ~ 60。
2. 根据权利要求 1 所述的橄榄调和油,其特征在于:所述调和油中,饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸与多不饱和脂肪酸的质量比为 1 :5 ~ 7 :2 ~ 3。
3. 根据权利要求 2 所述的橄榄调和油,其特征在于:所述调和油中,所述饱和脂肪酸、所述单不饱和脂肪酸与所述多不饱和脂肪酸的质量比为 1 :5.6 :2.6。
4. 根据权利要求 1-3 中任一项所述的橄榄调和油,其特征在于:所述调和油中, ω -6 多不饱和脂肪酸与 ω -3 多不饱和脂肪酸的质量比为 3.8 ~ 4.4 :1。
5. 根据权利要求 4 所述的橄榄调和油,其特征在于:所述调和油中, ω -6 多不饱和脂肪酸与 ω -3 多不饱和脂肪酸的质量比为 4.4 :1。
6. 权利要求 1-5 中任一项所述烹调专用型橄榄调和油的制备方法,包括如下步骤:
将所述质量配比的所述橄榄油、所述葵花籽油和所述油菜籽油混合搅拌均匀即得所述橄榄调和油。

一种烹调专用型橄榄调和油及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种烹调专用型橄榄调和油及其制备方法,属于食用油脂领域。

背景技术

[0002] 随着人民生活水平的提高,对健康品质的要求也更高,而食用油与消费者的健康更息息相关,其产品朝着安全、油脂、营养、方便的方向发展。

[0003] 橄榄油不仅具有独特的口味、丰富的营养,还具有一定的美容功效和防治心脑血管疾病的保健功能,被誉为“飘香的液体黄金”。尤其是所含的脂肪酸主要是单不饱和脂肪酸—油酸,含量约占其所有油脂成分的 65%~80%,同时还含有一定的亚油酸(3.5%~21%)、亚麻酸(0%~1.5%)等。近年来研究还发现,橄榄油中还含有大量的角鲨烯、黄酮类物质和多酚化合物,能抑制肿瘤细胞生长,降低癌症发病率。橄榄油具有良好的功能特性,得到人们的青睐,但我国目前国产的橄榄油很少,绝大部分是从西班牙、意大利和希腊进口价且格较贵,其售价约为普通油种的 6~10 倍,使得绝大部分消费者难以接受。

[0004] 调和油因其价格便宜且将多种不同油品按比例调和来获得脂肪酸含量比例合理的营养型调和油,得到了广大消费者的认可,市场增长迅猛。但经研究发现目前绝大多数调和油中的多不饱和脂肪酸含量较高,单不饱和脂肪酸含量较低,同时现代研究发现多不饱和脂肪酸具有极易发生氧化,产生氧化物,易产生负面影响的缺点,包括诸如:引起细胞膜结构、胆固醇、维生素 E 性状变化,干扰人体对生长因子、细胞质、脂蛋白的合成,特别是 ω -6 系列不饱和脂肪酸过多将干扰人体对 ω -3 不饱和脂肪酸的利用,易诱发肿瘤的风险。

发明内容

[0005] 本发明的目的是提供一种烹调专用型橄榄调和油及其制备方法,本发明提供的调和油具有橄榄油的营养特性,且烟点较橄榄油高;本发明可解决现有调和油产品中不饱和脂肪酸含量和比例失调、橄榄油含量较少导致的营养缺失、以及橄榄油无法适合我国传统烹调或煎炸的问题。

[0006] 本发明所提供的一种烹调专用型橄榄调和油,它由橄榄油、葵花籽油和油菜籽油组成;

[0007] 所述橄榄油、所述葵花籽油与所述油菜籽油的质量比可为 30~40:10~20:40~60,具体可为 33~40:15~20:50~60、33:11:55、30:10:40、40:20:60 或 35:15:50。

[0008] 上述的橄榄调和油中,所述调和油中,饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸与多不饱和脂肪酸的质量比可为 1:5~7:2~3,具体可为 1:5.5~5.6:2.2~2.7、1:5.6:2.6、1:5.6:2.7、1:5.5:2.3 或 1:5.6:2.2;可知,本发明提供的橄榄调和油中单不饱和脂肪酸的含量较高,而研究表明摄入单不饱和脂肪酸含量高的食品具有以下保健功能:

[0009] 1) 能降低人体低密度脂蛋白(LDL-C)水平和冠状心脏病疾病发生几率;

[0010] 2) 能降低 II 型糖尿病患者血糖水平,尤其是餐后血糖水平降低更明显;

[0011] 3) 由于单不饱和脂肪酸是神经元细胞膜组成成分,能为成神经元的完成项,因此

也能防止人们随着年龄增长所带来的记忆和认知能力下降。

[0012] 4) 可降低血液中血清总胆固醇和低密度脂蛋白胆固醇,能抑制高胆固醇血症和动脉粥样硬化的实际形成。

[0013] 5) 可减少长时间油炸食品后煎炸油中多聚物形成并提高抗氧化性。

[0014] 上述的橄榄调和油中,所述调和油中, ω -6 多不饱和脂肪酸与 ω -3 多不饱和脂肪酸的质量比可为 3.8 ~ 4.4 :1。

[0015] 上述的橄榄调和油中,所述调和油中, ω -6 多不饱和脂肪酸与 ω -3 多不饱和脂肪酸的质量比具体可为 3.8 :1、4.1 :1、4.3 :1 或 4.4 :1。

[0016] 本发明还提供了上述烹调专用型橄榄调和油的制备方法,包括如下步骤:

[0017] 将所述质量配比的所述橄榄油、所述葵花籽油和所述油菜籽油混合搅拌均匀即得所述橄榄调和油。

[0018] 本发明与现有技术相比具有如下优点:

[0019] 1、本发明调和油中橄榄油占有 30% ~ 40% 的重量,绝大部分营养性具有橄榄油的品质;

[0020] 2、本发明调和油中单不饱和脂肪酸含量较高,最高约占该调和油脂肪酸的 67.34%;

[0021] 3、本发明调和油具有热稳定性好,烟点较高的优势,更适合中式烹饪习惯,同时可在烹调过程中最大限度的保留产品中的营养物质,该调和油的烟点高于 170℃,较橄榄油的烟点提升 5 ~ 10℃,增加了热稳定性。

具体实施方式

[0022] 下述实施例中所使用的实验方法如无特殊说明,均为常规方法。

[0023] 下述实施例中所用的材料、试剂等,如无特殊说明,均可从商业途径得到。

[0024] 下述实施例中,制备的调和油中的脂肪酸组成的含量测定按照 GB/T17376-2008GB/T17377-2008 进行。

[0025] 下述实施例中制备的调和油的烟点的测定按照 GB/T20795-2006 进行。

[0026] 实施例 1、

[0027] 在调和灌中,依次加入葵花籽油 110 公斤、橄榄油 330 公斤和油菜籽油 550 公斤,混合搅拌均匀 30min,对所述的调和油进行脂肪酸检验,得到 SFA (饱和脂肪酸)、MUFA (单不饱和脂肪酸) 和 PUFA (多不饱和脂肪酸) 的质量配比为 1 :5.6 :2.6,其中 ω -6 多不饱和脂肪酸与 ω -3 多不饱和脂肪酸的质量配比为 4.4 :1,该调和油的烟点为 171℃,增加了热稳定性。

[0028] 实施例 2、

[0029] 在调和灌中,依次加入葵花籽油 100 公斤、橄榄油 300 公斤和油菜籽油 400 公斤,混合搅拌均匀 30min,对所述的调和油进行脂肪酸检验,得到 SFA (饱和脂肪酸)、MUFA (单不饱和脂肪酸) 和 PUFA (多不饱和脂肪酸) 的质量配比为 1 :5.6 :2.7,其中 ω -6 多不饱和脂肪酸与 ω -3 多不饱和脂肪酸的质量配比为 3.8 :1,该调和油的烟点为 175℃,增加了热稳定性。

[0030] 实施例 3、

[0031] 在调和灌中,依次加入葵花籽油 200 公斤、橄榄油 400 公斤和油菜籽油 600 公斤,混合搅拌均匀 30min,对所的调和油进行脂肪酸检验,得到 SFA (饱和脂肪酸)、MUFA (单不饱和脂肪酸)和 PUFA (多不饱和脂肪酸)的质量配比为 1 :5.5 :2.3,其中 ω -6 多不饱和脂肪酸与 ω -3 多不饱和脂肪酸的质量配比为 4.3 :1,该调和油的烟点为 178℃,增加了热稳定性。

[0032] 实施例 4、

[0033] 在调和灌中,依次加入葵花籽油 150 公斤、橄榄油 350 公斤和油菜籽油 500 公斤,混合搅拌均匀 30min,对所的调和油进行脂肪酸检验,得到 SFA (饱和脂肪酸)、MUFA (单不饱和脂肪酸)和 PUFA (多不饱和脂肪酸)的质量配比为 1 :5.6 :2.2,其中 ω -6 多不饱和脂肪酸与 ω -3 多不饱和脂肪酸的质量配比为 4.1 :1,该调和油的烟点为 182℃,增加了热稳定性。