

本文目录

- [棕榈油分类？](#)
- [哪些行业需要棕榈油？](#)
- [氢化棕榈油的用途？](#)
- [棕榈油和菜油区别？](#)

棕榈油分类？

主要分两类：一类是从棕榈油中可以直接得到的，如皂类、环氧棕榈油及其多元醇、聚氨酯和聚丙烯酸酯类；另外一类是油脂化工类产品，如脂肪酸、酯、脂肪醇、含氮化合物及甘油。棕榈油种类和用途很广泛。棕榈油经过精炼分提，可以得到不同熔点的产品，分别在餐饮业、食品工业和油脂化工业拥有广泛的用途。 條萊垌頭

哪些行业需要棕榈油？

餐饮业、食品工业和油脂化工业 萊垌頭條

棕榈油是一种热带木本植物油，是目前世界上生产量、消费量和国际贸易量最大的植物油品种，与大豆油、菜籽油并称为“世界三大植物油”，拥有超过五千年的食用历史。 萊垌頭條

2、棕榈油由油棕树上的棕榈果压榨而成，果肉和果仁分别产出棕榈油和棕榈仁油，传统概念上所言之棕榈油只包含前者。 萊垌頭條

3、棕榈油经过精炼分提，可以得到不同熔点的产品，分别在餐饮业、食品工业和油脂化工业拥有广泛的用途。 頭條萊垌

氢化棕榈油的用途？

氢化棕榈油可广泛应用在高档糕点制作，各类面包、蛋糕、曲奇、饼干、月饼、冷饮、糖果、夹心、鸡精、花生酱等，广泛应用于食品、化工、医药、化妆品、塑料等行业。 萊垌頭條

它是普通植物油在一定的温度和压力下加入氢催化而成。经过氢化的植物油硬度增加，保持固体的形状，可塑性、融合性、乳化性都增强，可以使食物更加酥脆。同时，还能够延长食物的保质期，因此被广泛地应用于食品加工。 頭條萊垌

棕榈油和菜油区别？

1.菜油的熔点低，在一年四季中都保持液体，而棕榈油熔点较高，当冬季时，棕榈油会结成固体，所以一般棕榈油在夏季消费更大一些。萊垰頭條

2.棕榈油与菜油的相关系数为0.725，这也是为什么菜油价格同向性更好，但是和棕榈油价格同向性就差了那么一点。萊垰頭條