

食用油浸出法與壓榨法有優劣之分嗎？

發佈日期：2017年1月11日 來源：廣東省消費者委員會

食用油仿佛自帶“是非”屬性，那邊廂轉基因非轉基因爭論不休，這邊廂壓榨還是浸出更健康又成為熱門。在近期召開的中國糧油學會油脂分會學術年會上，不少專家針對“油脂加工與營養”傳言發表了澄清意見。

記者瞭解得知，有嘉賓在電視節目中拋出“浸出油劣質論”，認為浸出法工藝制油含有化學物質殘留，劣於壓榨法。

中國糧油學會油脂分會會長王瑞元稱，食用植物油的制取一般有兩種方法，壓榨法和浸出法。前者用機械壓榨方式從油料中榨油，後者採用食品工程上的萃取原理，用食品級溶劑從油料中抽提出油脂。“無論是浸出油還是壓榨油，只要符合我國食用油品質標準和衛生標準的，都是優質安全食用油，消費者均可放心食用。”

專家介紹，目前國際上通用做法是：含油量較高的植物油（如花生和菜籽等），通常採用先壓榨後浸出的工藝制油；含油量較低的植物油料（如大豆等），則通常採用直接浸出工藝制油。為了充分利用油料，提高經濟效益，壓榨後的油餅一般都要繼續進行浸出制油。與壓榨工藝相比，浸出工藝具有粕中殘油少、出油率高、加工成本低、生產條件好、油料資源得到充分利用等優點。

調和油沒營養？

沒科學依據

中國糧油學會油脂分會專家組副組長金青哲還表示，精煉得到的成品油中均含有多種營養成分，調和油是兩種或兩種以上油品經科學配方調製而成的。稱“調和油不好”和“沒營養”並沒有科學依據。

而在關於“轉基因油”論述中，與會專家也進行了說明：以“轉基因油”為例，因油料中的轉基因成分是以蛋白質為載體，不與脂肪相結合，因此用轉基因油料生產的食用油中也沒有轉基因成分。用轉基因油料生產的食用油是安全的，消費者可以放心食用。