



如果您觉得本站对您的学习工作有帮助，请与您的朋友一起分享：) [爱化学www.ichemistry.cn](#)

CAS Number:61789-99-9 基本信息

中文名:	猪油
英文名:	lard oil
CAS登录号:	61789-99-9
EINECS登录号:	263-100-5

物理化学性质

性质描述:	猪油(61789-99-9)的性状:
	1. 常温时为白色固体;
	2. 相对密度(15°C/15°C)0.934~0.958, 碘值46~66; 3. 皂化值193~203, 不皂化物<1%, 凝固点28~48°C。

CAS#61789-99-9化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

供应商信息已更新, 请登录爱化学 [CAS No. 61789-99-9 查看](#)

若您是此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:	用途:
	猪油(61789-99-9)与烧碱、甲酚配制甲酚皂液, 用于酶浴防腐。用于轻革加脂。制备 硫酸化油 。
生产方法及其他:	<p>猪油(61789-99-9)的制备方法: 是由猪皮下脂肪或内脏脂肪制取。</p> <p>主要成分: 油酸、棕榈酸和硬脂酸的甘油酯(油酸47.5%, 亚油酸6%, 硬脂酸11.9%, 棕榈酸28.3%, 豆蔻脂酸1.3%, 棕榈油酸2.7%, 其他3.6%)。</p> <p>功效: 动物油的油脂与一般植物油相比, 有不可替代的特殊香味, 可以增进人们的食欲。特别与萝卜、粉丝及豆制品相配时, 可以获得用其他调料难以达到的美味。动物油中含有多种脂肪酸, 饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸的含量相当, 几乎平分秋色, 具有一定的营养, 并且能提供极高的热量。奶油在人体的消化吸收率较高, 可达95%以上, 是维生素A和维生素D含量很高的调料, 所含的脂肪比例小于黄油, 较适于缺乏维生素A的人和少年儿童。适合人群: 一般健康人可以食用; 寒冷地区的人适合多食; 老年人、肥胖和心脑血管病患者、外感诸病、大便滑泻者都不宜食用; 寒冷地区的人适合食用。适用量: 每天20克。</p> <p>温馨提示: 猪油、牛油不宜用于凉拌和炸食。用它调味的食品要趁热食用, 放凉后会有一种油腥气, 影响人的食欲。动物油热量高、胆固醇高, 故老年人、肥胖和心脑血管病患者都不宜食用。一般人食用动物油也不要过量。很多奶油制品含有大量的糖, 所以也不宜吃得太多, 糖尿病患者也应注意。猪油不可与梅子食用。</p> <p>主治: 1、赤白带。炼猪油三合、酒五合, 煎开, 一次服下。 2、大小便不通, 用猪油、姜汁各二升, 微火上煎至二升, 加酒五合同煎, 分次服。</p>

- 3、上气咳嗽。用猪油四两，煮开多次，切小，和酱醋吃下。
 4、手足皲破。用猪脂化热酒中擦洗。
 5、口疮塞咽。用猪油、白蜜各一斤，黄连末一两，合煎取汁、熬浓。每服枣大一团，一天服五次。
 6、瘰疬。用猪油淹生地黄，煮开六、七次，涂患处。

营养分析：

猪油的油脂与一般植物油相比，有不可替代的特殊香味，可以增进人们的食欲。特别与萝卜、粉丝及豆制品相配时，可以获得用其他调料难以达到的美味。动物油中含有多种脂肪酸，饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸的含量相当，几乎平分秋色，具有一定的营养，并且能提供极高的热量。

制作指导：

猪油不宜用于凉拌和炸食。用它调味的食品要趁热食用，放凉后会有一种油腥气，影响人的食欲。夏天由于气温高，炼出的猪油很难凝固，这样的油影响存放时间。可以在将油炼好后，端离火源，视油温降至80度左右时，加入白糖搅匀即可。糖和油的比例可为1：15。油加入糖后倒入瓷缸，浸于冷水中即可凝固，且不易变味。猪油存放时间不宜过长，特别在温度高的夏天极易与空气接触而发生氧化，致使酸败变质。酸败变质的猪油会产生“哈喇味”，不宜食用。

备注：

猪油热天易变坏，炼油时可放几粒茴香，盛油时放一片萝卜或几颗黄豆，油中加白糖、食盐或豆油，可久存无怪味。猪油熬好后，趁其未凝结时，加进白糖或食盐，搅拌后密封，可久存而不变质。

猪油的妙用：

- 1、蒸馒头的发面里揉进一小块猪油，蒸出来的馒头膨松、洁白、香甜可口。
- 2、煮大米时，加点猪油和少许盐，煮出来的饭松软、可口。
- 3、铁锅洗净擦干，再涂点动物油抹匀，可防止生锈。
- 4、不穿的皮鞋，擦上点动物油，置阴凉干燥处存放，可使皮鞋光洁柔软。

每100克的营养成分：

能量879千卡；脂肪99.6克；碳水化合物0.2克；胆固醇93毫克；维生素A27微克；硫胺素0.02毫克；核黄素0.03毫克；维生素E5.21毫克。

相关化学品信息

6167-53-9	(2,3-二氢-1H-吲哚-1-基)苯基甲酮	2-萘甲腈	盐酸普鲁卡因胺	61384-23-4	61573-60-2	惕各酸丙酯	61922-29-0
618101-91-0	椰油醇聚醚-3	6106-22-5	6172-29-8	61893-82-1	6161-82-6	十八烷酸-1-甲基-1,2-乙二酯	427

生成时间2021/2/2 6:54:18