



工业脂肪和人造奶油

葵花油是俄罗斯最受欢迎的油类，也是食品工业中最广泛使用的油类。葵花油生产量占各类植物油生产量总和的95%。

葵花的原产地是北美洲南部和墨西哥。16世纪末，西班牙人把葵花带到欧洲当作观赏植物栽培。18世纪初，根据彼得大帝的命令，葵花这种植物的种子从荷兰被送到了圣彼得堡市。

从1829年起，俄罗斯人开始大批栽种葵花来榨油，当时也发明了压榨葵花油的技术。

葵花油一般被用来做饭炒菜，也作沙拉的调味料，同时也可以做生产抹酱、沙拉酱、调味酱、人造黄油、糕点和焙烤食品的成分。

葵花油包含多种自然维生素，可以改善人们的身体状况以及自身感觉。葵花油这种产品的消化率很高，能达到95-98%。甚至精炼的葵花油也还是包含着有用成分。

精炼葵花油的化学成分包括以下的有用元素：

- 维生素E — 一种强烈的抗氧化剂，防癌，抗老，增强免疫力；通过清除体内的毒物与垃圾改善身体状况，完善头发、皮肤与指甲状况；正常化代谢。葵花油的生育酚含量高于橄榄油。
- Omega-6和Omega-9 — 不饱和脂肪酸，直接促进肝脏、血管和神经系统达到良好的状态，正常化血脂蛋白谱，预防动脉硬化症；帮助正常化荷尔蒙失调等。

购物时，越来越多的消费者注重查看成品标签上的成分等内容。为了满足您以及其他遵循健康方式的消费者，俄罗斯RUSAGRO-MASLO公司的工艺师筛选优质油脂产品的配方，以可以标注为无棕榈油 (PalmOilFree) 。

目前您可以订购和检验下面的人造黄油和SolPro系列脂肪 (生产工艺未使用棕榈果油)：

下列产品完全符合健康饮食规定，比如：

- 无棕榈油；
- 无胆固醇；
- 富集有用脂肪酸 (Omega-6和Omega-9)；
- 可用于生产具有棕榈油 (PALM OIL FREE) 标签的产品；
- 无基因改造生物；
- 脂肪反式异构体含量不超过2%；
- 缩水甘油酯 (Glycidyl esters)含量不超过1%ppm*；

*该数据在德国汉堡市SGS实验室颁发的检验报告里有证明

SGS检验方式为“三合一”，即 Low LOQ、AOCS Cd 29b-13 mob (DIN EN ISO 18363-2mod.) GC/MS

检验相对误差 +/-10%。

33128：人造黄油，烘培食品和面食点心类，奶油味，82%

使用范围

此人造黄油用于生产各种烘培食品和面食点心。



性能优势

- 可以生产高品质烘培食品和点心（产量高，面包瓤均匀，味道香甜；
- 可以增加烘培食品的保质期；
- 可以提高面团的性能，如弹性、延伸性、柔韧性和气体保持能力（成品能够保持松软结构）等；
- 可以简化面团的机械加工过程；
- 可以提高产品的能量值；
- 能够保证乳剂平稳、面团可塑均匀等。

代号	脂肪质量比	固体脂肪含量 (solids fat contents) , %					
33128	82%	10°C	15°C	20°C	25°C	30°C	35°C
		22-27	16-20	10-15	7-10	5-8	3-6

33826：人造黄油，酥点心类

使用范围

此人造黄油用于烘培高品质香酥点心，如酥饼、酥性半制品等工艺过程中需要把人造黄油或油脂与白糖或糖粉搅拌在一起的点心。



性能优势

- 能够保证成品在保质期内保持高感官指标（如香甜口感和味道，金黄色等）；
- 专门搭配的脂肪配方和功能乳化剂保证成品外观好看，孔隙率均匀；
- 高通气能力使面团松软，包含气体；
- 能够保证成品量多，结构酥性；
- 技术性高，能够保证面团手动或机械成型效率高等。

代号	脂肪质量比	固体脂肪含量 (solids fat contents) , %					
33826	82%	10°C	15°C	20°C	25°C	30°C	35°C
		28-33	18-23	10-15	5-10	4-9	2-6

33956：糖果用油脂，软馅、烘培食品、面食点心类

使用范围

以葵花油为基础的创新性非月桂酸型油脂可用于生产软性或半软性糕点馅料，已顺利用在面食点心食品工业里。



性能优势

- 能够保证成品在保质期内保持高感官指标；
- 能够使成品结构柔软细腻；
- 高通气能力使面团松软，包含气体；
- 可以与非月桂酸型代可可脂搭配；
- 可以用于生产面粉点心（如低糖饼干、薄脆饼干、油酥、糖饼等）。

代号	脂肪质量比	固体脂肪含量 (solids fat contents) , %			
33956	99,7%	10°C	20°C	30°C	35°C
		20-26	13-19	8-12	最高9



地址：125047，俄罗斯，莫斯科市，
第四段列斯诺伊巷，4号，
White stone商务中心
电话：8 800 700-79-00
www.rusagromaslo.com
www.solpro.ru

