

油脂的碘價 (iodine value)



在食品製造業中，油脂之基本性質代表其品質狀況，其基本性質測定項目有許多種，而碘價為其中之一。

碘價定義

每100克的油脂吸收碘或碘化物之克數

常見油品的碘價

椰子油	7-10	葵花油	125-144
豬油	60-75	大豆油	120-136

而此數據結果可代表該油脂之不飽和程度，當碘價數值越高，表示此油脂之不飽和程度也越高。

參考文獻: Thomas, 2000

油脂氫化



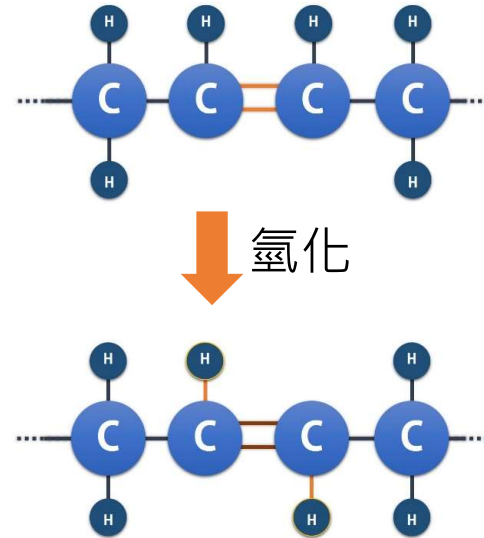
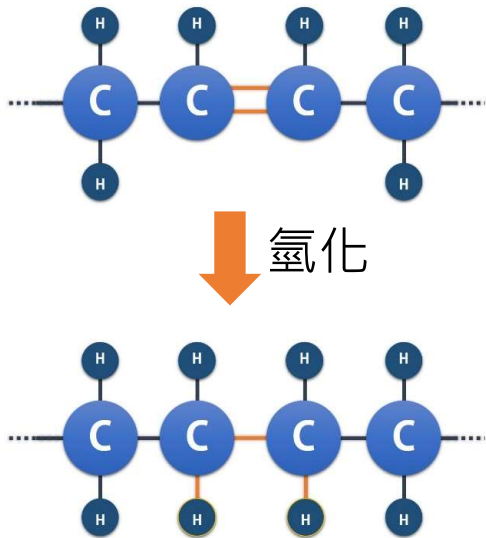
目的為改變油脂之基本結構及物理性質，進而提高其穩定性與保存性

完全氫化

VS.

不完全氫化

不飽和脂肪酸經過氫化反應後其雙鍵完全斷裂成單鍵。



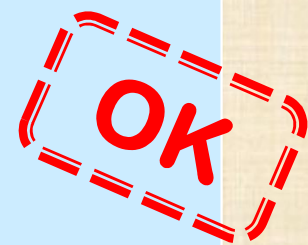
不飽和脂肪酸經過氫化反應後其雙鍵未完全斷裂成單鍵，且過程中此不飽和脂肪酸之結構從順式轉成反式。

台灣食藥署現行食用氫化油 之使用限制規範

氫化油種類



種類	氫化後狀態	應用
完全氫化油 (FHOs)	完全飽和或接近完全飽和 碘價 ≤ 4	可用於食品加工製造中
不完全氫化油 (PHOs)	未達完全飽和 碘價 > 4	不可 用於食品加工製造中



假設有業者不符規範，將依食品安全衛生管理法第48條限期改善，而屆時仍未改善者，將處新臺幣3萬元以上300萬元以下罰鍰。