

劣質豬油怎麼辨別?小撇步報你知!!

在家中可以利用哪些方法辨別劣質油?

三步驟~**眼看、手摸、鼻聞**

用眼看：劣質油普遍顏色較深，可能混濁或有懸浮物、沉澱物(初榨油除外)。

用手摸：有黏稠或沾黏的現象時，很可能油品已經劣化了。

用鼻聞：如果有油耗味、刺鼻味或異於原有風味時，可能油品有劣化或混摻劣質的油。

劣質油品可以靠檢驗得知嗎?

中華民國國家標準 CNS 2421 N 5069 對於「食用豬脂」品質規定

- 不得有異味與酸敗氣味
- 外觀呈白色至乳黃色
- 水分及揮發物(% m/m)在 0.3 以下
- 酸價不得高於 1.3

當上述的品質檢驗項目出現異常時，代表品質有劣變的可能。

我誤買到違規油品，該怎麼退貨?

步驟一：停用並保存違規油品。

步驟二：保留購買證明。就可辦理退貨囉。