克州食品安全抽检不合格项目小知识 （2025年第4期）

一、酸价（KOH）

酸价可以从侧面衡量油的质量，同一种油，酸价越小，说明油越新鲜；相反，酸价超标越多，说明油变质程度越高，油中有害物质的积累越多，加工出来的食物越不健康。《GB2716-2018食品安全国家标准植物油》规定，食用植物油的酸价不大于3mg/g。酸价超标的原因可能与产品储藏条件不当等有关，特别是贮存温度较高时易导致脂肪氧化酸败致使酸价超标。油的酸败产物对人体多种酶有损害作用，影响正常代谢，长期摄入酸价超标的食用油不仅可能导致人体肠胃不适、腹泻，甚至可能导致肝脏肿大和生长发育障碍等。