附件3

部分不合格项目小知识

一、极性组分

极性组分是煎炸过程用油的质量指标之一，其含量过高对油脂本身的品质、油炸食品的风味和营养价值产生不良影响，对人体健康有危害。《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）中规定，煎炸过程用油中极性组分≤27%。极性组分超标的原因，可能是餐饮经营单位反复用于油炸食物。

二、酸价(KOH)

酸价(KOH)主要反映油脂酸败程度。酸价(KOH)超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）中规定，煎炸过程用油中酸价(KOH)≤5 mg/g。酸价(KOH)超标的原因，可能是餐饮经营单位反复用于油炸食物，也可能是储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致脂肪氧化酸败。