

Yemlik Yağların Kalite Kriterleri

Yemlik yağ çeşitleri	Yemlik yağlarda aranan özellikler						
	Nem En çok (%)	Tortu En çok (%)	Sabunlaşmayan Maddeler En çok (%)	Toplam yağ asitleri (%)	Serbest yağ asitleri (%)	İyot sayısı	Peroksit değeri En çok (meq/kg)
Bitkisel yağlar							
Soya yağı	1	1	1,5	3 90	-	110-140	20
Ayçiçeği yağı	1	1	1,5	3 90	-	110-150	
Oleik a. yüksek ayçiçek y.	1	1	2	3 90	-	75-90	
Pamuk yağı	1	1	2	3 90	-	95-115	
Mısır yağı	1	1	3	3 90	-	100-135	
Kanola yağı	1	1	2	3 90	-	90-130	
Yerfıstığı yağı	1	1	1	3 90	-	80-110	
Hindistan cevizi yağı	1	1	1,5	3 90	-	5-15	
Palm yağı	1	1	1,5	3 90	-	45-65	
Palm olein	1	1	1,5	3 90	-	3 56	
Palm stearin	1	1	1,5	3 90	-	£ 48	
Palm çekirdeği yağı	1	1	1,5	3 90	-	10-35	
Diğer bitkisel yağlar	1	1	3	3 90	-	-	
Hayvansal yağlar							
Don yağı	1	1	1	3 90	£ 15	35-60	20
Tavuk yağı	1	1	1	3 90	£ 15	60-90	
Balık yağı	1	1	-	3 90	£ 15	3 100	
Asit yağlar	1	1	4	3 85	3 50	3 100	20
Hidrolize yağlar	1	1	6	3 85	-	-	20
Korunmuş (by-pass) yağlar	5	-	4	3 70	-	-	-
Karışık yağlar	1	1	4	3 85	-	-	20