

آیا سرد کردن روغن باعث کاهش کیفیت آن می‌شود؟

سرد کردن روغن باعث کدر شدن و تشکیل ابر روغن در داخل محصولات می‌شود که این امر اتفاقی عادی بوده و در کیفیت روغن تاثیر گذار نمی‌باشد. همچنین کدري و ابري بودن روغن به محض گرم کردن آن در دمای اتاق بدون تاثیر بر کیفیت آن از بین می‌رود.