

Sajtolt étolajok	Finomított étolajok
☺ Gyártásukkor NEM használnak oldószert, savakat, lúgokat, vegyi anyagokat.	☹ Gyártásukkor használnak oldószert (hexán nevű kőolajszármazék), savakat, lúgokat, savazott derítőföldet.
☹ Kevesebb étolajat lehet kinyerni a gyártás során egységnyi alapanyagból, ezért gazdaságtalanabb a gyártásuk.	☺ Több étolaj nyerhető ki az oldószerek segítségével, ezért gazdaságosabb a gyártásuk.
☺ Semmilyen értékes alkotóelemet nem vonnak ki belőlük a gyártás során.	☹ A finomításkor sok értékes vitamin és ásványi anyag távozik az étolajból.
☺ Természetes módon sötétebb a színük.	☹ A vegyi beavatkozások miatt sokszor világosabb a színük.
☹ Az alapanyag kezelése, minősége nagyobb figyelmet igényel a gyártáskor.	☺ Szinte bármilyen minőségű alapanyagból lehet finomítással étolajat gyártani a vegyi beavatkozások miatt.
☹ Eltarthatóságuk általában rövidebb, fél év vagy egy év.	☺ Mindegyik eltartható egy évig is.
☺ ☹ Ízük és illatuk a természetes alapanyagot idézi.	☺ ☹ Ízük és illatuk egyáltalán nincs a vegyi beavatkozások miatt.
☹ Ízük és illatuk az alapanyag fajtájától függően változhat (akárcsak pl. az almafajtáknál: Jonathan, Golden stb.).	☺ ☹ Ízük és illatuk egyáltalán nincs a vegyi beavatkozások miatt.
☺ Tapasztalataink szerint többször lehet velük sütni.	☹ Tapasztalataink szerint kevesebbszer lehet velük sütni.
☹ Majonéz készítéséhez karakteresebb ízviláguk miatt nem igazán ajánlottak.	☺ Majonéz készítéséhez alkalmasak, mert egyáltalán semmilyen ízük nincs a vegyi beavatkozások miatt
☹ Hűvösebb időben időnként kiválások (opálosodás) tapasztalhatók, melyek az étolaj melegebb környezetbe helyezése után eltűnnek. Ezt az alapanyagban természetesen megtalálható viaszok és a lecitin okozzák, tehát a jelenség nem jelent minőségi változást.	☺ Semmilyen időszakban nincsenek kiválások.
☹ Nehezebben elérhetők egy átlagos vásárló számára, hiszen kevesen foglalkoznak a gyártásával és csak kis tételben állítják elő.	☺ Könnyebben elérhetők az átlagos vásárló számára, hiszen szinte minden áruház ilyen forgalmaz, mivel tömegtermék.
☺ Általában magyar kisüzemek gyártják magyar alapanyagból, így megvásárlásával magyar termelőket, gyártókat támogatunk.	☹ Általában multinacionális gyártó vállalat állítja elő külföldi tulajdonosi háttérrel, vagy egyenesen külföldről jön az alapanyag vagy maga a finomított étolaj.