

亚麻籽油的功效 亚麻籽油 龙华新区亚麻籽油

产品名称	亚麻籽油的功效 亚麻籽油 龙华新区亚麻籽油
公司名称	深圳市诚致生物开发有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市光明区7号路森阳科技园A座5层
联系电话	19925231027 19925231027

产品详情

诚致高保鲜亚麻籽油的特点

从工艺上区分，市场上亚麻籽油可分为四类：

1、热榨毛油

特点：焦香味、有明显苦味、涩味，深褐色、有絮状沉淀。

2、冷榨毛油

特点：不香、有明显苦味、涩味，亚麻籽油的功效，深黄色、有絮状沉淀。

3、热榨高温精炼油

特点：不香、略有氧化后的油哈味、部分有苦涩味/部分没有苦涩味、有腥味、浅黄色、清亮。

4、冷榨冷精炼油

特点：有亚麻籽的清香、没有苦涩味、浅黄色、清亮。

诚致高保鲜亚麻籽油属于冷榨冷精炼油。

?反式脂肪酸表示什么

反式脂肪酸表示什么？

反式脂肪酸是一类对健康不利的不饱和脂肪酸，天然脂肪中有少量存在。

除油脂氢化是反式脂肪酸的主要来源外，经高温精炼工艺中通常需要250℃以上高温和2小时的加热时间。

由于高温及长时间加热，广东亚麻籽油，可能产生一定量的反式脂肪酸，在热榨过程中也会产生少量的反式脂肪酸，烹调时习惯将油加热到冒烟及反复煎炸食物，这些油中反式脂肪酸也会增加。

一般来说，口感很香、脆、滑的多油食物就可能使用了部分氢化植物油，富含氢化植物油的食品就可能有反式脂肪酸。

由于采用全程低温工艺，高保鲜亚麻籽油的反式脂肪酸小于0.5%，是安全的食用油。

亚麻籽综合开发是通过现代生物技术，以物理工艺，亚麻籽油，从亚麻籽中提取α-亚麻酸、木酚素、亚麻多糖、亚麻蛋白、膳食纤维五种活性物质，亚麻籽油怎么吃，深圳市诚致生物开发有限公司一直专注于亚麻籽综合开发，拥有多项技术，在全球范围内建设了五家全资工厂。

诚致高保鲜亚麻籽油的特点

诚致高保鲜亚麻籽油还必须选用没有农残的非转基因原料，

采用冷榨初榨工艺，不浸出，采用独特“气滋味保护技术”和“生物活性保持技术”，

确保omega3活性高、有亚麻籽的清香、没有苦涩味、入口爽滑、不挂喉，

冒烟点达摄氏210度、适合烹饪、可以更好表现菜肴的味道。

亚麻籽油的功效-亚麻籽油-龙华新区亚麻籽油由深圳市诚致生物开发有限公司提供。深圳市诚致生物开发有限公司是从事“保鲜亚麻油,亚麻蛋白,木酚素,亚麻膳食纤维,亚麻籽仁,亚麻胶”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：许经理。