

广州山茶油检测 菜籽油及食用油检测

产品名称	广州山茶油检测 菜籽油及食用油检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

广州山茶油检测 菜籽油及食用油检测

在我们的日常生活中山茶油和菜籽油都很经常见到，山茶油是食用油，而菜籽油又是接近我们的食用油，从功效上来说山茶油胜于菜籽油这是毫无疑问的，那么山茶油和菜籽油到底哪一种才是适合我们的食用油呢？

新的研究表明，不同种类的脂肪酸对健康有着全然不同的作用，有些能导致癌症的发生，有些能防止癌症的发生；有些会增加心脏病的复发率，有些则能降低，因此某种脂肪对身体影响，往往取决于它独特的脂肪酸成份。饱和脂肪酸，被认为是坏脂肪（通常指动物脂肪）。地中海克利特禹欧米伽膳食证明：在野茶油、橄榄油中的单不饱和脂肪酸，能有效保护心血管系统，还会降低胰岛素、拮抗性糖尿病三类因代谢而引起的疾病的出现率。

孕妇在孕期食用茶油不仅可以增加母乳，而且对胎儿的正常发育十分有益。

婴幼儿及儿童食用茶油可利气、通便、消火、助消化，对促进骨骼等身体发育很有帮助。

老年人食用茶油可以去火、养颜、明目、乌发、抑制衰老、长寿健康。

有关专家通过对我国65个县区人群流行病学调查结果表明：人体消化吸收的油酸含量越高，冠心病及高血压发病率及死亡率越低。长期食用茶油地区的居民，冠心病及癌症患者极少。

菜籽油：

人体对菜籽油的吸收率很高，可达99%，因此它所含的亚油酸等不饱和脂 菜籽油

肪酸和维生素E等营养成分能很好地被机体吸收，具有一定的软化血管、延缓衰老的功效。由于榨油的原料是植物的种实，一般会含有一定的种子磷脂，对血管、神经、人脑的发育十分重要。菜籽油的胆固醇很少或几乎不含，所以怕胆固醇的人可以放心食用。

适合人群：一般人皆能食用。