

小麦胚芽油 小麦胚芽油正规生产 质优价廉 欢迎来电订购

产品名称	小麦胚芽油 小麦胚芽油正规生产 质优价廉 欢迎来电订购
公司名称	吉安市国光香料厂
价格	45.00/千克
规格参数	香型:具有小麦胚芽特有香气 外观:黄色至黄棕色透明液体 形态:油溶性香料
公司地址	吉安市吉州区工业园
联系电话	0796-8286667 18607064978

产品详情

香型	具有小麦胚芽特有香气	外观	黄色至黄棕色透明液体
形态	油溶性香料	主要组成组分	维生素E、亚油酸、亚麻酸
用途	药用香精		

小麦胚芽油经由小麦胚芽经过压榨或浸出工艺制取的一种油脂，呈棕色，小麦胚芽油特有气味。每10吨小麦的胚芽可以制取5kg左右胚芽油。小麦胚芽油是以小麦胚芽为原料机械制取的一种谷物胚芽油，通过机械低温压榨制取，无其他成分及杂质残留，无任何添加剂，100%纯天然。它集中了小麦的营养精华，富含**油酸**

、亚油酸、亚麻酸、廿八碳醇及多种生理活性组分，维生素e含量为植物油之冠，已被公认为一种具有营养保健作用的功能性油脂，具有很高的营养价值，被营养学家誉为**天然维生素e**的仓库，维生素e₁、₂、₃、₄四种类型全具备，生理活性效能是合成维生素e的30倍，易被人体吸收。在体内防止氧化脂质的生成，保护**细胞膜**，抑制**自由基**

，促进人体新陈代谢，延缓机体衰老，改善肝脏功能，降低**胆固醇**

，提高免疫力，是为数不多的真正应用于人类抗

衰老的**抗氧化剂**。能预防和辅助治疗一些**中老年**疾病，如**心脏病**

、脑中风、心肌梗塞、**高血脂**、动脉硬化、肺气肿、**更年期**障碍、贫血、**肌肉营养不良**

等。小麦胚芽油中人体必需不饱和脂肪酸含量高达80%以上，仅亚油酸的含量就占到55%以上。不饱和脂肪酸能

保持细胞膜的

相对流动性，保证细胞的正

常生理功能，使胆固醇酯化，降低血中胆固醇及**甘油三酯**

，降低血液粘稠度，改善血液微循环，提高脑细胞的活性，增强思维能力和记忆力。70年代初，美国总

统[尼克松访华](#)时随身携带的保健品就是小麦胚芽油。

小麦胚芽油也是理想的美容基础油，被誉为可以吃的

[化妆品](#)，能加强皮肤的[结缔组织](#)

，增进血

液循环及保持皮肤

弹性，最适合于成熟和衰老的皮肤。

可以减少受伤或手术所造成的[疤痕](#)，还可以减少脸上长[青春痘](#)

所留下的痕迹，对调节干性皮肤、[黑斑](#)也有很好的效果。