

非转基因的物理冷榨原香型油茶籽油1.0L*2礼盒装

产品名称	非转基因的物理冷榨原香型油茶籽油1.0L*2礼盒装
公司名称	金华市金山油脂有限公司
价格	218.00/盒
规格参数	商品条形码:693274700181 品牌:金山利多 卫生许可证:330701100001
公司地址	金华市金东区多湖街道金源街388号
联系电话	0579-82160586 13605891303

产品详情

商品条形码	693274700181	品牌	金山利多
卫生许可证	330701100001	净重	1.0L*2 (kg)
保质期	十八(个月)	等级	一级
储藏方法	低温避光	生产日期	详见喷码
售卖方式	包装	特产	是
原产地	浙江	产品类别	山茶油

油茶籽油精选

现在使用山茶油、橄榄油依据成为一种健康趋势，而且橄榄油作为“地中海膳食结构模式”中的主要食用植物脂肪早被世界卫生组织推荐为人体心血管健康有益的保健型营养油。而山茶油的成分比例还还要好于橄榄油，并且还含有橄榄油所没有的特定生理活性物质，比如山茶甙、山茶皂甙、茶多酚等，老年人可因使用山茶油而得益，使得体质老当益壮，因而山茶油可被称呼为长寿油。

利多山茶油的油茶树主要分布在国家级首批生态保护区的磐安，几乎不受化肥和农药的污染，故而从其种子中提炼出来的山茶油可以算是名副其实的绿色食用植物油，而且不含强致癌物质黄曲霉素、芥酸、皂素和棉酚等对人体有害的物质，是植物油中的佼佼者。

压榨油的区别

浸出法系采用6号轻汽油直接泡入植物油原料中，然后再用高温从中提取油脂，采用这种方法炼油，出油量，损耗小，故而成本低。但是，采用浸出法炼油却没办法克服其中有化学残留，长期食用这种油对身体十分有害。压榨法即采用物理压力把油脂从植物中挤压出来，采用这种方法损耗大，出油率低，因

此成本要比浸出法高得多。但是采用这种方法提取的植物油是一种非常保健、天然、没有任何污染的，它能最大程度的保持植物中的大部分营养成分。

人体所需的三大营养素为蛋白质、脂肪和碳水化合物，脂肪经消化后，分解成甘油和各种脂肪酸，一个脂肪细胞由一个甘油份子和三个脂肪酸份子组成。根据结构不同，脂肪酸分为饱和脂肪酸（sfa）和不饱和脂肪酸（ufa），其中不饱和脂肪酸又分为单不饱和脂肪酸（mufa）和多不饱和脂肪酸（pufa），多不饱和脂肪酸主要是亚油酸、亚麻酸、花生四烯酸等。

金山利多介绍

山茶油又叫野山茶油，茶籽油，油茶籽油等，是取自油茶树的果实种籽经过去壳、晒干、粉碎、榨油、过滤等物理方法提炼而成真正的纯天然绿色食用油。茶油中不含芥酸、胆固醇、黄曲霉素以及其它相关的食品添加剂，并富含蛋白质和维生素a、b、d、e等，尤其是它所含的丰富的亚麻酸是人体必需而又不能合成的。经现代科学研究证实茶油的脂肪酸组成与橄榄油极为相似，但是其平均组成则高于橄榄油。此外在植物性油脂中茶油对减少血液中的胆固醇具有特效的油酸含有量是最高的，因使用茶籽油制作油炸食品时干爽利索。

我公司所生产的金山利多有机山茶油（茶籽油）享受“长寿油、月子油”的美称，深受众多营养大师以及关注健康人群的喜爱，采用物理压榨的零胆固醇非转基因纯油茶籽油，公司为了保证产品的质量每亩油茶园只榨取7.5kg的利多茶籽油，使得不保和脂肪酸含量达到90%，依据上海市粮油制品质量监督检验站的检验报告，金山利多山茶油的油酸含量达到78.2%，亚油酸9.4%，亚麻酸0.4%。利多山茶油的色泽清亮、烟点较高、口味清淡，煎炸、烘烤、煮汤、清炒、凉拌等皆宜，是您营造洁净无烟厨房的绝佳家庭健康选择。

备注：商品具体价格请来电来函与我司联系，并以当面报价为准，谢谢。