

广州伯爵100%葵花籽油

产品名称	广州伯爵100%葵花籽油
公司名称	广州市百有贸易有限公司
价格	118.00/桶
规格参数	
公司地址	广州市白云区石井镇马务乡联和联合路之二号大院（自编2栋之A1-116）
联系电话	020-28250903 15018499080

产品详情

营养价值

葵花油是以高含量的亚油酸著称的健康[食用油](#)

。据国家粮食储备局西安油脂研究设计院曹万新教授介绍，在21世纪，心脑血管疾病如冠心病、脑中风、脑血栓、动脉硬化、高血压等疾病增多，而长期食用合适的油脂产品，能够对上述症状有较大的改善。葵花油就是健康油脂中非常优秀的一种，现在世界许多地方葵花籽油已经成为消费者和厨师的首选油，葵花籽油在世界范围内的消费量在所有植物油中排行第三。

葵花籽油含有甾醇、维生素、亚油酸等多种对人类有益的物质，其中天然维生素E含量在所有主要植物油中含量最高；而亚油酸含量可达70%左右。葵花籽油能降低血清中胆固醇水平，降低甘油三酯水平，有降低血压的作用。并且，葵花籽油清淡透明、烹饪时可以保留天然食品风味，它的烟点也很高，可以免除油烟对人体的危害。

精炼后的[葵花籽油](#)呈清亮好看的淡黄色或青黄色，其[气味](#)

芬芳，滋味纯正。葵花籽油中[脂肪酸](#)的构成因气候条件的影响，[寒冷地区](#)

生产的葵花籽油含[油酸](#)15%左右，[亚油酸](#)

70%左右；温暖地区生产的葵花籽油含油酸65%左右，亚油酸20%左右。葵花籽油的人体消化率96.5%，它含有丰富的亚油酸，有显著降低胆固醇，防止[血管](#)

硬化和预防冠心病的

作用。另外，葵花籽油中生理活性最强的

α 生育酚的含量比一般[植物油](#)

高。而且亚油酸含量与维生素E含量的比例比较均衡，便于人体吸收利用。所以，葵花籽油是营养价值很高，有益于人体健康的优良食用油。

葵花籽油90%是不饱和脂肪酸，其中亚油酸占66%左右，还含有维生素E，植物固醇、[磷脂](#)、胡萝卜素等营养成分。

葵花籽油含较多的维生素E，可以防止不饱和脂肪酸在体内过分氧化，有助于促进毛细血管的活动，改善循环系统，从而防止[动脉硬化](#)及其他血管疾病。

葵花籽油含的亚油酸是人体必需的脂肪酸，它构成各种细胞的基本成分，具有调节[新陈代谢](#)、维持血压平衡、降低血液中胆固醇的作用。

葵花籽油含有微量的植物醇和磷脂，这2种物质能防止血清胆固醇升高。

葵花籽油含的胡萝卜素在被人体吸收后可转化成维生素A，它可以预防夜盲症、[皮肤干燥](#)等症，并且有抗癌作用。