

汀江山茶油

产品名称	汀江山茶油
公司名称	汀江山茶油厦门营销中心
价格	288.00/个
规格参数	
公司地址	厦门
联系电话	15959209878

产品详情

“汀江”纯山茶油产品简介：

“汀江”山茶

油以客家母亲河为品牌，客

家饮食文化为背景，是福建省上杭县官庄榨油厂

以低温压榨的方式精制而成，兼具食用和药用双重功效的纯正山茶油。

“汀江”山茶油产自

红色革命圣地——龙岩上杭，位处风景秀丽的客家母亲河——汀江河畔。油茶是世界四大木本植物油之首，最适宜生长在北纬23至29度的闽西丘陵地带，山茶果产自海拔500米以下黄土荒山野外的天然山茶果，不施化肥，不喷农药，无污染，无公害，茶果生长期较长，沐浴充足的阳光雨露，历经秋、冬、春、夏、秋五季，霜降采摘，秋

季开花，堪称抱子怀胎，人间奇果！官庄榨油厂

充分利用本地资源，发展绿色

油--茶籽油产品，带动本地农民发家致富。

上杭县官庄乡已成为福建省重点发展的油茶种植基地，现有油茶2000多亩，3~5年将发展到2万亩以上。

上杭县官庄榨油厂创办于1981年6月，有30

多

年历

史，集科
研、种植、加工、
销售于一体，专注于生产纯山茶油的
企业，已通过山茶油qs认证，以“安全、健康、绿色
”为质量方针，坚持依法经营，服务大众，树立“质量第一，信誉第一”的经营理念，采用先进的生产
设备和工艺技术，
严格执行国家的食品质量安全卫生管理制度，
生产纯正的“汀江”牌山茶油，
产品在首届客家文化艺术节暨客商产品展销会和第二届亚太批发市场大会/暨第三届中国（福州）国际农
产品贸易对接会指定参展产品；
中国（厦门）国际食品交易博览会连续三年
评为优质产品，
2012第五届海峡两岸（泉州）采购订货会.2013年在第十五届海峡两岸经贸交易会、第十届中国福建商品
交易会和第十一届中国（厦门）国际食品交易博览会。长期以来深受广大消费者的认可和赞誉！

汀江山茶油制作过程主要可分为：精选山茶果，去壳，晒干，粉碎，压榨，过滤，灌装。全过程均为物
理方法，因此它是真正的纯天然绿色食用油。

茶油中不含芥酸、胆固醇、黄曲霉素和其它添加剂。经测试：本茶油中油酸达到83.3%，亚油酸达到7.4%
，容易被人体吸收的不饱和脂肪酸高达约94%，并富含蛋白质和维生素a、b、c、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。经科学鉴定，山茶油的油酸及亚油酸含量均高于橄榄油。
是目前世界上最健康的植物食用油，具有食用与药用双重价值，被誉为“油中之王”。

品质纯正 妙用有方

汀江山茶油取材稀有的山茶籽资源，纯天然野生的生长方式加上独特的科学工艺，使其成为富含人体必
需脂肪酸及多种维生素的高级木本植物油。油香味浓、浓而不腻、风味独特，无论是特殊的食用营养价
值，还是保健药用功效，都是其它食用油无与伦比的全能手，符合当代油脂消费趋势，也是当代油脂必
然的发展方向。

适用人群：

山茶油适宜所有人群，特别是中老年人、孕产妇和婴幼儿。传统经验总结和现代科研成果均表明长期食
用山茶油与食补好过药补的健康理念不谋而合，被专家们赞誉为“国宝级特色资源”。

1) 对中老年人

预防和辅助治疗高血压、高血脂、高胆固醇、动脉粥样硬化、心脑血管等疾病。调节神经系统，预防老年痴呆、中风等，故有“长寿油”之称。

2) 对女性、孕产妇

山茶油别称“美女油”，富含角鲨烯、多种维生素，具保湿、滋润肌肤、美发之效。是可以吃的化妆品。

在台湾、福建等地，山茶油素有“月子宝”、“月子油”之称。孕产妇吃茶油，可减轻消化系统的负担，充分补充妊娠期间母子所需的高质量油脂营养。实践证明，在孕产期食用茶油，不发胖，产后妊娠纹少，加快孕产妇身体复原；增加母乳，而且对胎儿的正常发育十分有益。

3) 对婴幼儿

茶油烹调的菜肴，清香不油腻，能促进食欲。婴幼儿及儿童食用茶油可利气、通便、去火、助消化，促进骨骼等发育。医学研究证明，山茶油富含的亚麻酸在人体内可转化成DHA（俗称脑黄金），对大脑的发育和视力发展具有重要的促进作用。

4) 其他

祛风养胃、润肠通便、治疗便秘，清热化湿，杀菌解毒，提高人体免疫力。抑制肥胖，改善糖尿病患者及亚健康人群的健康状况。

使用方法：

1) 烹饪佳品：凉拌、煎炒、煮、炸、微波炉食品。

2) 直接口服：早上空腹喝两勺，补充全天维生素；解除便秘之苦；防治“三高”。

3) 外用：直接搽于伤口，消红、褪肿；直接涂抹头发、肌肤、眼周等身体部位。

特效食谱：

糖尿病：取适量山茶油炒番石榴嫩叶，每天早上食用一次。

高血压及降低胆固醇：取两汤匙山茶油拌白米饭，每天早上食用

动脉硬化、心血管系统疾病：老年人常食山茶油对预防动脉硬化、心血管系统疾病有很好的疗效。

心脏病、水肿：取适量纯正山茶油煎含羞草，拌青壳鸭蛋食用。

便秘：用10-15毫克山茶油加蜂蜜，每天早晚各服一次，连服3-5天可治便秘。

脚抽筋：取适量山茶油炒瘦猪肉，加生姜一片，炒熟之后，倒适量开水加青菜食用。

皮肉外伤出血：用山茶油加黄豆煮荷包蛋吃，可防止伤口发炎，加快愈合。

孕妇产后：用山茶油炒菜，清除怀孕期间小腹脂肪，恢复柔美身材。

药用功效：

增强内分泌系统功能

预防癌症

促进消化系统功能

抗衰老

强化骨骼系统功能

保护皮肤

改善血液循环

防辐射作用

趣味妙用：

出差旅游，随身携带茶油，补充每天必需的脂肪酸。

每天清晨空腹生食2勺山茶油，轻松解决孕妇和中老年人便秘。

睡前在眼睛周围抹一点山茶油可消除眼袋。

孕妇后期皮肤拉伸，易出现皮肤瘙痒干裂现象，每天清晨用山茶油涂抹，可起到预防、缓解作用。

三餐后“生吃”2勺山茶油，有润肠的功效，有利于消化。

烧伤、烫伤用茶油涂于患处消炎，促进伤口愈合。

直接饮用，清嗓、润肺、止咳。

冬季早晚用少量山茶油抹嘴唇可防止嘴唇干裂。

婴孩肛口红热，用山茶油敷抹数次即可消除红热，孩童因碰撞出现红肿，将茶油敷抹淤处，数次即愈。

储存方法：

山茶油适宜储藏在阴凉干燥避光处，最佳温度10-25。由于山茶油有大量的抗氧化物及特有的低碘值，故稳定性较其他食用油更好，不易变质，易保管，在常温下保质期可长达两年，比一般食用油长得多。

分享绿色，分享健康！选择“汀江”山茶油，健康与您常相伴！