

琉璃苣油 淡黄色的 油溶性香料

产品名称	琉璃苣油 淡黄色的 油溶性香料
公司名称	吉安市国光香料厂
价格	125.00/公斤
规格参数	香型:具有琉璃苣油特有的气味 外观:淡黄色的 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	具有琉璃苣油特有的气味	外观	淡黄色的
形态	油溶性香料	主要组成组分	稳定的葡萄籽多酚，琉璃苣油，芝麻油，银杏
用途	化妆品用香料		

琉璃苣油是精选新鲜的有机琉璃苣籽，通过低温冷榨精制而成，富含 α -亚麻酸 (gla) 大于20%、 γ -6亚油酸等多不饱和脂肪酸和多种维生素、矿物质成分，长期食用对保健心脑血管，缓解妇女经期综合症状 (pms) 及更年期内分泌失调症状等有很好的作用。

琉璃苣油的营养成分

琉璃苣油富含人体必需脂肪酸 α -亚麻油酸 (gla) 及亚油酸，是人体必需但又不能自身合成的脂肪酸，必须从外界摄取，对人体生理功能有良好的调节作用。

琉璃苣油的作用：

琉璃苣油含有的 α -亚麻酸，其活性比其它亚麻酸高，广泛用于治疗肠胃问题、气喘、咳嗽、伤口的愈合及妇女病上，减轻女性生理期的疼痛及不适，能扩张血管，促进血循环及调节 [荷尔蒙](#)，提高皮肤弹性，恢复皮肤光泽，缓解经期的不顺与经痛，改善更年期障碍。

α -亚麻油酸还具有降低总胆固醇的功能，同时还具有增加高密度脂蛋白的作用，因而也能抑制细胞摄取和蓄积低密度脂蛋白 [胆固醇](#)，更能排除已蓄积在细胞内的胆固醇，在减少甘油三脂、胆固醇、b--脂蛋白方面有显著的效果。

主要技术指标：

酸值 (mgkoh/g0) : 0.87

过氧化值 (meq/kg) : 2.5

水分 (%) 0.02

色泽 (25.4mm比色槽) y10 r1

-亚麻酸(%) 25.4