玉米油 优级品 诸城中远

产品名称	玉米油 优级品 诸城中远
公司名称	诸城市中远工贸有限公司
价格	9000.00/吨
规格参数	产品等级:优级品 产地/厂商:诸城中远 含量≥:99（%）
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道办事处后曹阵村
联系电话	13455695279

产品详情

产品等级	优级品	产地/厂商	诸城中远
含量≥	99（%）	包装规格	散装

1、专家:玉米油可对心脑血管患者起保健作用
---------- 中国是玉米的生产和消费大国，然而玉米油产业在我国食用油家族中却处于弱势地位，专家称，玉米油含有的特殊营养成分，可对心脑血管患者起到保健作用。 中国保健协会副会长栾成章教授在日前举行的“ 玉米油专家鉴定暨研讨会 ”上提出，玉米油富含人体必须的维生素ｅ和不饱和脂肪酸，含量达８０％以上，主要为亚油酸和油酸，其中亚油酸占油脂总量的５０％以上。亚油酸是人体自身不能合成的必须脂肪酸，它具有降低人体胆固醇、降血压、软化血管、增加人体肌肉和心脏、心血管系统的机能，预防和改善动脉硬化，减少心脏病发生等作用，并且还可以缓解人体前列腺病症的发作和皮炎的发生。 据我国第一家制造玉米油的企业山东西王食品有限公司负责人介绍，玉米油是以玉米胚芽为原料，经过脱酸、脱胶、脱臭、脱色、脱蜡等工艺后制成玉米胚芽油，由于亚油酸含量高的重要作用，长期食用对高血压、肥胖症、高血脂、糖尿病、冠心病等患者有益。 专家们在谈到关于我国玉米油现状和生物安全时，中国农业大学食品科学与营养工程学院鲁战会教授就指出，目前我国玉米油原料主要来自本土的原料，不存在含有转基因成分，含有转基因油料的大部分国内市场上常见的大豆油，从安全角度来说，玉米油更具安全性。我国政府和社会各界应重视玉米油产业的发展，不仅能够增添国内油料自给率，避免长期依靠外来生物弥补的不安全隐患，而且促进了农业经济的发展。 又叫粟米油、玉米胚芽油，它是从玉米胚芽中提炼出的油。玉米胚芽脂肪含量在17％～45％之间，大约占玉米脂肪总含量的80％以上。所以，它是一种很好的制造食用油的原料。 玉米油中的脂肪酸特点是不饱和脂肪酸含量高达80％～85％。玉米油本身不含有胆固醇，它对于血液中胆固醇的积累具有溶解作用，故能减少对血管产生硬化影响。对老年性疾病如动脉硬化、糖尿病等具有积极的防治作用。由于天然复合维生素e的功能，对心脏疾病、血栓性静脉炎、生殖机能类障碍、肌萎缩症、营养性脑软化症均有明显的疗效和预防作用。有的老人每天空腹食用一匙玉米油，以此作为一种补品。 玉米油色泽金黄透明，清香扑鼻，特别适合快速烹炒和煎炸食品。在高温煎炸时，具有相当的稳定性。油炸的食品香脆可口，烹制的菜肴既能保持菜品原有的色香味，又不损失营养价值。用玉米油调拌凉菜香味宜人。烹调中油烟少、无油腻。玉米油的凝固点为－10℃，油中含有少量的维生素e，具有较强的抗氧化作用。 在欧美国家，玉米油被作为一种高级食用油而广泛食用，享有“ 健康油 ”、“ 放心油

”、“ 长寿油 ”等美称。 玉米油：是由玉米胚加工制得的植物油脂，主要由不饱和脂肪酸组成。其中亚油酸是人体必需脂肪酸，是构成人体细胞的组成部分，在人体内可与胆固醇相结合，呈流动性和正常代谢，有防治动脉粥样硬化等心血管疾病的功效玉米油中的谷固醇具有降低胆固醇的功效，富含维生素e，有抗氧化作用，可防治干眼病、夜盲症、皮炎、支气管扩张等多种功能，并具有一定的抗癌作用。由于玉米油的上述特点，且还因其营养价值高，味觉好，不易变质，因而深受人们欢迎。2、玉米油富含维生素a、d、e，儿童易消化吸收。如果能给孩子同时补充维生素b2和维生素e，那么耐受寒冷的能力更强。此外，维生素b2和维生素e在机体内还有其他的功效。如维生素e能够清除体内的氧自由基，具有增强机体抵抗能力、改善血液循环、预防心血管疾病等作用。寒冷的冬天，适量补充维生素b2和维生素e不仅可以帮助抵御寒冷，还可预防和减少寒冷所诱发的多种疾病。该油选用玉米胚芽为原料，经“ 六脱 ”工艺精炼而成。 经专家论证、本品含大量不饱合脂肪酸和维生素，亚油酸含量高达60%，可以降低人体中的胆固醇，降低血压，能预防粥样动脉硬化和冠状动脉硬化，抗衰老及单纯性肥胖症等，同时所含维生素d对促进人体内钙的吸收作用较大，对儿童骨骼的发育极为有利。3、其中尤以亚油酸为佳，不但有强身健体作用，而且有很好的美艳皮肤的作用，是皮肤滋
润、充盈不可缺少的营养物质。此外，植物油脂中还含有丰富的维生素e等营养皮肤及抗衰
老成分。不仅具有美容养颜功效，还具有健体和抗衰作用。含亚油酸丰富的食物有红花油、
葵花子油、大豆油、玉米油、芝麻油、花生油、茶油、菜籽油，葵花子、核桃仁、松子仁、
杏仁、桃仁等食物中亦含有较多的亚油酸。但脂肪类食物不宜食入过多，每天不应超过30克
，以免引起肥胖及心血管疾病。碳水化物又称糖类，是人体热能的主要来源，约占每日总热
量的60%～65%。碳水化物的供给充足，能促进蛋白质合成和利用，并能维持脂肪的正常代谢
和保护肝脏，从而间接地起到美容润肤作用。 ●三大营养素与美容 ●维生素与美容
●无机盐、微量元素与美容 ●水与美容 ●胶原蛋白与美容●三大营养素与美容top
蛋白质、脂肪、糖类是人体健康所必需的三大营养素，与颜面皮肤的美容有着密切的关
系。蛋白质是构成人体组织的主要成分，是人体器官生长发育所必需的营养物质，人体皮肤
组织中许多有活性的细胞的活动都离不开蛋白质。成年女子每日膳食对蛋白质摄入量不应少
于每公斤体重1克。鸡肉、兔肉、鱼类、鸡蛋、牛奶、豆类及其制品等食物中均含有丰富营
养价值的优质蛋白质，经常食用，既利于体内蛋白质的补充，又利于美容护肤。体内长期蛋
白质摄入不足，不但影响机体器官的功能，降低对各种致病因子的抵抗力，而且会导致皮肤
的生理功能减退，使皮肤弹性降低，失去光泽，出现皱纹。脂肪是脂溶性维生素吸收不可缺
少的物质，能保护人体器官，维持体温。脂肪在皮下适量贮存，可滋润皮肤和增加皮肤弹性
，推迟皮肤衰老。人体皮肤的总脂肪量大约占人体总量3%～6%。脂肪内含有多种脂肪酸，如
果因脂肪摄入的不足，而致不饱和脂肪酸过少，皮肤就会变得粗糙，失去弹性。膳食中的脂
肪分为两种，一种是动物脂肪，一种是植物脂肪。动物脂肪因含饱和脂肪酸较多，如食入过
多可能导致动脉粥样硬化，加重皮脂溢出，促进皮肤老化。而植物脂肪中含较多不饱和脂肪
酸，其中尤以亚油酸为佳，不但有强身健体作用，而且有很好的美艳皮肤的作用，是皮肤滋
润、充盈不可缺少的营养物质。此外，植物油脂中还含有丰富的维生素e等营养皮肤及抗衰
老成分。不仅具有美容养颜功效，还具有健体和抗衰作用。含亚油酸丰富的食物有红花油、
葵花子油、大豆油、玉米油、芝麻油、花生油、茶油、菜籽油，葵花子、核桃仁、松子仁、
杏仁、桃仁等食物中亦含有较多的亚油酸。但脂肪类食物不宜食入过多，每天不应超过30克
，以免引起肥胖及心血管疾病。碳水化物又称糖类，是人体热能的主要来源，约占每日总热
量的60%～65%。碳水化物的供给充足，能促进蛋白质合成和利用，并能维持脂肪的正常代谢
和保护肝脏，从而间接地起到美容润肤作用。●维生素与美容top
维生素是维持人体正常功能不可缺少的营养素，是一类与机体代谢有密切关系的低分子
有机化合物，是物质代谢中起重要调节作用的许多酶的组成成分。人体对维生素的需要量虽
然微乎其微，但作用却很大。当体内维生素供给不足时，能引起身体新陈代谢的障碍，从而
造成皮肤功能的障碍。
维生素分脂溶性维生素(如维生素a、维生素d、维生素e、维生素k等)和水溶性维生素(
如维生素b族、维生素c、维生素pp、叶酸等)两大类。各种维生素在美容护肤方面都有其独
特的功效。(1)维生素a：有维护皮肤细胞功能的作用，可使皮肤柔软细嫩，有防皱去皱功效。缺乏
维生素a，可使上皮细胞的功能减退，导致皮肤弹性下降，干燥，粗糙，失去光泽。维生素a 含量丰富的
食物有动物肝脏、奶油、黄油、胡萝卜、白薯、绿叶蔬菜、栗子、蕃茄等。(2)维生素b族：维生素b1能
促进胃肠功能，增进食欲，帮助消化，消除疲劳，防止肥胖

，润泽皮肤和防止皮肤老化。瘦肉、粮食、花生、葵花子、松子、榛子、紫皮蒜中富含维生素b1。维生素b2有保持皮肤健美，使皮肤皱纹变浅，消除皮肤斑点及防治末梢神经炎作用。维生素b2供给不足，可引起皮肤粗糙、皱纹形成，还易引起脂溢性皮炎、口角炎、唇炎、痤疮、白发、白癜风、斑秃等。肝、肾、蛋、干酪、蘑菇中的大红蘑、松蘑、冬菇、干果中杏仁、蔬菜中金针菜、苜蓿菜含维生素b2丰富应经常食用。维生素b6能促进人体脂肪代谢，滋润皮肤；维生素b1、、b2能促进皮肤的新陈代谢，使血液循环畅通，因而被称为“ 美容维生 素 ”。含维生素b1、、b2的食物有动物内脏、鱼类、蚝类、臭豆腐、酱豆腐等。(3)维生素c：有分解皮肤中黑色素，预防色素沉着，防治黄褐斑、雀斑发生，使皮肤保持洁白细嫩的功能，并有促进伤口愈合、强健血管和骨骼的作用。因此，应多吃含维生素c丰富的食物，如山楂、鲜枣、柠檬、橘子、猕猴桃、芒果、柚子、草莓、西红柿、雪里蕻、白菜、苦瓜、菜花等。这些食物既能满足人体对维生素c的需要，还含有大量的水分，是人体最佳的皮肤滋润佳品。此外，新鲜蔬菜和水果也是多种维生素c的来源，对调节人体血液 循环，促进机体代谢，保护皮肤细胞和皮肤弹性都有益处。(4)维生素d：能促进皮肤的新陈代谢，增强对湿疹、疮疥的抵抗力，并有促进骨骼生长和牙齿发育的作用。服用维生素d可抑制皮肤红斑形成，治疗牛皮癣、斑秃、皮肤结核等。体内维生素d缺乏时，皮肤很容易溃烂。维生素d从食物中仅可少量获得，大部分是通过紫外线照射在皮肤上转化而成的。最简单的补充方法是服用鱼肝油制剂。但因鱼肝油是维生素a和d共同组成的，服用过量可引起中毒，最好在医生指导下服用。含维生素d的食物有各种海 鱼的肝、鳕鱼、比目鱼、鲑鱼、沙丁鱼、动物肝脏、蛋类、奶类。(5)维生素e：维生素e在美容护肤方面的作用是不可忽视的。因为人体皮脂的氧化作用是皮肤衰老的主要原因之一，而维生素e具有抗氧化作用，从而保护了皮脂和细胞膜蛋白质及皮肤中的水分。它还能促进人体细胞的再生与活力，推迟细胞的老化过程。此外，还能促进人体对维生素a的利用；可与维生素c起协同作用，保护皮肤的健康，减少皮肤发生感染；对皮肤中的胶原纤维和弹力纤维有“ 滋润 ”作用，从而改善和维护皮肤的弹性；能促进皮肤内的血液循环，使皮肤得到充分的营养与水分，以维持皮肤的柔嫩与光泽；还可抑制色素斑、老年斑的形成，减少面部皱纹及洁白皮肤，防治痤疮。因此，为维护皮肤的健美及延缓衰老，应多吃富含维生素e的食物，如豌豆油、葵花子油、芝麻油、蛋黄、核桃、葵花子、花生米、芝麻、莴笋叶、柑橘皮、瘦肉、乳类等。总之，每天摄入足够的维生素食物对于人体健康和皮肤健美都是十分有益的。●无机盐、微量元素与美容top

在人体内的各种元素中，除碳、氢、氧和氮主要以有机化合物形式出现外，其余元素含量较多的有钙、镁、钾、钠、磷、硫、氯等7种。它们是生命活动和生长发育及维持体内正常生理功能所必需的元素，也是人体美和健康不可缺少的物质。人们称它们为“ 常量元素 ”。在组成人体的各种元素中，有些在体内仅含有微量或超微量，在营养学上称为微量元素，如铁、锌、碘、硒、铜、锰、钴、钼、铬、镍、锡、钒、硅、氟14种。它们在生物体内是各种激素、维生素及核酸的重要组成部分，是许多酶系统的活化剂或辅助因子，参与生命物质的代谢过程。在美容护肤方面，这些无机盐和微量元素也起着重要作用。当体内供应不足时，能引起体内新陈代谢障碍，造成皮肤功能障碍，影响人体皮肤健美。与皮肤美和人体美有 着更为密切关系的元素有：(1)铁：是人体造血的重要原料，人体如果缺铁，可引起缺铁性贫血，出现颜面苍白，皮肤 无华，失眠健忘，肢体疲乏，思维能力差。含铁丰富的食物有猪肝(及各种动物肝脏)、淡菜 、海带、芝麻酱、黑豆、黑木耳等。(2)锌：锌是人体内多种酶的重要成分之一。它参与人体内核酸及蛋白质的合成，在皮肤中的含量占全身含量的20%。锌对第二性征发育体态，特别是女性的“ 三围 ”有重要影响。锌在眼球视觉部位含量很高，缺锌的人，眼睛会变得呆滞，甚至造成视力障碍。锌对皮肤健美有其独特的功效，能防治痤疮、皮肤干燥和各种丘诊。儿童如缺锌，还会严重影响其生长发育。含锌丰富的食物有牡蛎、海参、海带等海产品，瘦肉、核桃仁、松子仁、榛子、葱、蒜、金针菜、芥蓝、芥菜、香椿、苋菜、西兰花、红辣椒、木耳、蘑菇、果丹皮、西瓜脯、杏脯、椰子、鲜枣、花生仁、葵花子仁等。(3)铜：人体皮肤的弹性、润泽及红润与铜的作用有关。铜和铁都是造血的重要原料。铜还是组成人体中一些金属酶的成分，在组织的能量释放，神经系统磷脂形成，骨髓组织胶原合成以及皮肤、毛发色素代谢等生理过程都离不开铜。铜和锌都是与蛋白质、核酸的代谢有关，能使皮肤细腻、头发黑亮，使人焕发青春，保持健美。人体缺铜，可引起皮肤干燥、粗糙，头发干枯，面色苍白，生殖功能衰弱，抗

抵力降低等。含铜丰富的食物有动物内脏类、虾、蟹、贝类、瘦肉、乳类、大豆及硬果类等
。(4)碘：碘在人体的主要生理功能为构成甲状腺素，调节机体能量代谢，促进生长发育，维
持正常的神经活动和生殖功能；维护人体皮肤及头发的光泽和弹性。碘缺乏，可导致甲状腺
代偿性肥大，智力及体格发育障碍。皮肤多皱及失去光泽。含碘丰富的食物有海带、海参、 海鱼、紫菜
、海蜇、海米、蛏、蛤、蚶等海产品。(5)硒：硒在人体主要分布于肝、肾，其次是心脏、肌肉、胰、肺
、生殖腺等。头发中的硒
含量常可反映体内硒的营养状况。硒不仅是维护人体健康，防治某些疾病不可缺少的元素，
而且是一种很强的氧化剂，对细胞有保护作用，对一些化学致癌物有抵抗作用；能调节维生
素a、维生素c、维生素e、增强人体的抵抗力；保护视器官功能的健全，改善和提高视力；
能使头发富有光泽和弹性，使眼睛明亮有神。含硒丰富的食物有小麦、小麦胚粉、小米、玉 米、甜薯干
、西瓜子、鱼类、蛋类、豆荚类等。(6)铬：铬广泛存在于人体组织中，但含量甚微，是人体不可缺少的
物质。其中骨骼、皮肤
、脂肪、肾上腺、大脑和肌肉中含量相对较高。铬的主要生理功能是，对核蛋白代谢有一定
作用；能抑制脂肪酸和胆固醇的合成，影响脂类和糖类的代谢；能促进胰岛素的分泌，降低
血糖，改善糖耐量。铬缺乏最常见的表现是引起动脉硬化症；老年人缺铬易患糖尿病和动脉
硬化；妊娠期缺铬可引起妊娠期糖尿病；正常人缺铬可出现皮肤干燥无华，皱纹增加，头发
失去光泽和弹性。铬的主要食物来源是整粒谷类、豆类、瘦肉类、酵母、啤酒、干酪、家畜
肝脏、红糖等。鲜葡萄和葡萄干中含铬最多，有“ 铬库 ”之称。食物加工越细，含铬越少， 精制食品中
几乎不含铬。所以，为补充铬元素，应多吃粗粮。(7)钙：钙在人体的主要功能为：参与骨骼和牙齿的构
成；维持体内细胞的正常代谢；参与
人体肌肉、神经兴奋性的传导；维护体内血液的正常凝固度；维持毛细血管内外液的正常渗
透压；对多种酶有激活作用。人体中钙缺乏，儿童可导致佝偻病，出现方颅、鸡胸、牙齿缺
损等症；成人可发生骨质疏松、骨质软化症，并可出现神经紧张，脾气急躁，烦躁不安等症
。含钙量丰富的食物有虾皮、牛奶、芝麻酱、乳类、豆类及其制品、大黄鱼、鱼骨、动物骨 、黑芝麻、
扁豆、豇豆、毛豆、雪里蕻油菜等。(8)磷：磷在体内的主要生理功能是构成骨骼及牙齿的主要成分之一
，参与人体内细胞核蛋
白的构成，参与体内蛋白质、脂肪及糖类的代谢反应。b族维生素(维生素b1、维生素b6、维
生素pp等)只有经过磷酸化，才能具有活性，发挥辅酶作用；组成体内多种酶并有维持血液
酸碱平衡作用等。体内磷缺乏，也可导致佝偻病，骨骼钙化等，影响人体健美。含磷丰富的
食物有黄豆、黑豆、赤豆、蚕豆、花生、芝麻、核桃、鸡蛋黄、鸡肉、瘦猪肉、瘦羊肉、螃 蟹、大米、
小米、高粱米等。(9)镁：镁在人体的主要作用有：参与核糖核酸(rna)及去氧核糖核酸(dna)的合成；参与
神 经肌肉的传导；是构成人体内多种酶的主要成分这一；对体内一些酶(如肽酶、磷酸脂酶)有
激活作用；能维护皮肤的光洁度。人体如缺镁，可出现面部、四肢肌肉颤抖及精神紧张，情
绪不稳定而影响整体美。镁广泛存在于各种食物中，一般不缺乏。含镁量最丰富的食物有：
黄豆、蘑菇、红薯、香蕉、黑枣、红辣椒、紫菜、硬果等。 玉米油以富含维生素e为主要特色。常吃不
仅能美容，而且还能降低血液中胆固醇的含量，可防治动脉硬化及冠心病。玉米的胚芽及花粉富含天然
的维生素e。常吃可以增强体力及耐力，能够有效地防治“ 妊娠巨幼红细胞性贫血 ”。玉米须煎水代茶饮
，有利尿、降压、清热、消食、止血、止泻等功效。可用于防治妊娠高血压综合症、肝胆炎症以及消化
不良等疾病。 “ 玉米胚芽油 ”以其独有的玉米清香与不油腻的口味特点,在欧美已风靡几十年不衰。因“
玉米胚芽油 ”含有丰富的维生素e,作为一种天然抗氧化剂,维生素e对人体细胞分裂、延缓衰老有一定作用,
因而也被誉为“ 美容食用油 ”。另外,玉米胚芽油中不饱和脂肪酸含量达到84%,还有55%的亚油酸,没有胆
固醇,口味清淡,用它做出来的菜清爽可口,不容易让人产生油腻感,长期食用“ 玉米胚芽油 ”对于降低血脂,
减少动脉硬化,抵御冠心病和心血管疾病的发生有良好的效果。 玉米胚油（简称玉米油）是一种具有极高
营养价值的谷物油脂，有良好的煎炸性和抗氧化稳定性。玉米油的亚油酸含量高达60%以上，易被人体
所吸收。早在50年代，美、日的科学家就先后发并经临床试验证明，经常食用亚油酸含量多的玉米油，
可以降低人体血清中的胆固醇，有防止动脉粥样硬化、冠状动脉硬化和血栓形成的作用，并对多种老年
性疾病及糖尿病具有积极防治作用。玉米油中还含有丰富的多种维生素。因此，国外称它为“ 营养健康
油 ”。