

# 金龙鱼植物甾醇玉米油 金龙鱼玉米油 金龙鱼团购

产品名称	金龙鱼植物甾醇玉米油 金龙鱼玉米油 金龙鱼团购
公司名称	武汉皓晟商贸有限公司
价格	100.00/瓶
规格参数	
公司地址	中国 湖北 武汉市武昌区 白沙洲特1号沙鸥工业园内
联系电话	86-02789901104 13387645836

## 产品详情

本店商品，买百包邮！详情来电咨询：15327387600此宝贝一件是不包邮的，武汉快递费6元送到。4瓶为一箱，武汉免运费。外地用户请联系我们后再拍宝贝

### 植物甾醇，心脏健康卫士

据中国疾病预防控制中心营养与食品安全所徐海滨教授提供的资料显示，目前我国成人血脂异常患病率为18.6%（高胆固醇血症2.9%），另有3.9%的人群血胆固醇边缘升高。徐海滨教授表示，保持心脏健康有多种方法，其中包括“减少饮食中胆固醇和饱和脂肪酸的摄入”和“在日常食物中添加有益心脏健康功效的成分”。

而金龙鱼植物甾醇玉米油的研发推出，在利用膳食预防心血管疾病领域显然已经走在了前头。

研究发现，植物甾醇对心血管的保护作用主要体现在可以降低血胆固醇的含量。这主要归功于植物甾醇的两大生理功能：一是抑制胆固醇吸收，植物甾醇具有和胆固醇类似的化学结构，可以竞争性地“占领”胆固醇在肠道中的吸收通道，从而抑制其被人体吸收；二是促进胆固醇排出，植物甾醇可竞争性地抑制肠内胆固醇酯的水解，促进其从人体排出。

据世界著名脂质代谢专家理查德·奥斯兰教授提供的“将植物甾醇添加到食品中进行人工干预的实验研究”显示，补充植物甾醇能明显降低血液中总胆固醇（tc）含量和低密度脂蛋白（ldl）含量，而不降低高密度脂蛋白（hdl）和甘油三酯含量，从而降低ldl/hdl比值并且没有任何副作用。补充不同剂量的植物甾醇，可使tc降低10%、ldl降低15%，对高脂血症有辅助治疗效果。理查德·奥斯兰教授介绍，已经有超过2400项的临床医学研究表明，植物甾醇能降低人体胆固醇，从而预防高血脂。植物甾醇是安全、天然的胆固醇克星。

据了解，植物甾醇存在于天然蔬菜、水果、坚果和谷物中，主要植物甾醇种类为 - 谷甾醇、菜油甾醇和豆甾醇，人们每天从饮食中摄入量约为400毫克。中国营养学会副理事长、中山大学公共卫生学院营养系教授苏宜香研究发现，国内居民植物甾醇的摄入41%来自于谷类、40%来源于植物

油。她认为，天然食物中较低剂量的植物甾醇即具有生物活性，如果摄入含150mg植物甾醇的玉米油，可被检测到其降低胆固醇的作用。因此，选择富含植物甾醇的食物，即使含量较低，也可以发挥降胆固醇的作用。

目前，植物甾醇的健康性已经被美国、欧洲、澳大利亚等多个国家认可，美国fda将植物甾醇列为“降低血脂、预防动脉硬化”的天然保健食品新原料，批准植物甾醇或植物甾烷醇酯的食品可以使用“有益健康”标签，对加入植物甾醇的食品作了相关的规定：“每份食物中至少含有0.65g植物甾醇酯。”同时指出：每天与其他低饱和脂肪酸、低胆固醇膳食一起服用两次，每天总服用量不少于1.3g植物甾醇酯，可降低心脏病发病率。国际营养学会也将植物甾醇作为着力推荐的未来十大功能性营养成分之一。

## 金龙鱼，行业的拓荒者

与国外相比，国内的植物甾醇营养研究起步相对较晚，消费者对植物甾醇的认识较为贫乏。而中国近几年心血管病患率、发病率和死亡率呈逐年上升的趋势，对利用植物甾醇技术来增强人体健康、预防心血管疾病的需求潜力十分巨大，植物甾醇食品也正逐步为政府关注和国内食品企业所重视。2007年，由卫生部颁布实行的《新资源食品管理办法》中，植物甾醇被批准为“新资源食品”。

虽然植物甾醇的健康功能已经得到证实，但国内始终没有相关的产品出现。事实上，纯植物甾醇几乎没有生物活性，只有溶解在脂类物质中，乳化或以其他方式才能获得最佳的降低胆固醇的效果。理查德·奥斯拉教授通过实验研究得出结论：在脂类代谢中，胆固醇的吸收量控制着胆固醇的排出量，但由于低溶解性以及晶态存在，植物甾醇在某些形态下几乎没有生物活性。

作为国内小包装食用油的拓荒者，金龙鱼在食用油领域始终坚持不断创新——从1991年下线的第一瓶小包装油，到2002年推出的倡导膳食平衡理念的金龙鱼第二代调和油，不仅改变了国人的用油观念，更为消费者提供了健康的膳食理念和方便实施的优质产品。10年前金龙鱼率先推出小包装玉米油，也是希望通过植物甾醇、亚油酸和维生素e的“三重营养组合”，从膳食调节的角度关爱心血管健康。

而随着植物甾醇研究领域的不断拓展，金龙鱼的科研人员发现，由于人体不能合成植物甾醇，必须从膳食中摄取，而食用油作为每天必须的食品，通过摄入植物甾醇含量高的植物油如玉米油来补充植物甾醇，是一种最佳的方式。2009年5月，金龙鱼针对40?60岁的中老年人以及慢性病人群，将植物甾醇运用到食用油产品中，研发出国内第一款有益心血管健康的新产品——金龙鱼植物甾醇玉米油。美国营养学会著名甾醇生产、应用专家蔡健炜博士在植物甾醇的油脂应用与心血管健康国际研讨会上表示，植物甾醇玉米油是一种很好的选择，在这个方面金龙鱼是行业的先行者，不仅率先向市场推出了10000ppm植物甾醇玉米油，也将世界领先的健康理念带入了中国。

“10000ppm植物甾醇玉米油，其植物甾醇含量与天然毛玉米油几乎等同，针对胆固醇更安全、合理而经济有效。”益海嘉里食品营销有限公司总经理陈波表示，10000ppm的植物甾醇含量天然标准获得了国内外专家的认可，凭借卓越的产品品质和对消费者负责的态度，金龙鱼有信心在市场竞争中发展得更快，也希望更多的企业参与进来，共同推进植物甾醇在食品中的应用，为广大消费者提供更好的产品。

其实在此之前，金龙鱼玉米油就一直支持由卫生部心血管病防治研究中心发起的“全民心健康运动”，倡导“健康膳食、健康心血管”。中华预防医学会组织有关营养食品、老年病、心血管病等专业专家对金龙鱼植物甾醇玉米油进行了产品论证，并建议将该产品列入中华预防医学会健康金桥重点工程项目。为了更好地向广大消费者普及植物甾醇相关知识，金龙鱼更是动足了脑筋，编排舞台剧，以通俗易懂的表演形式普及保护心血管健康知识，将上万场心健康科普活动直接深入到社区。

中国营养学会在《中国居民膳食指南》中建议，每人每天的油脂摄入量不超过30g，按照这个推荐摄入量，金龙鱼植物甾醇玉米油每天可为人体提供0.3g植物甾醇。而在正常饮食中，人们每天从食物中摄取的植物甾醇量为0.4g，配合食用植物甾醇玉米油，符合美国fda健康声明中“有益健康”食品

的标准，可有效降低胆固醇，保护心脏健康。

中科院外籍院士、丰益全球研发中心带头人蔡南海教授认为，未来随着研究的深入，植物甾醇应用除了食用油外还会尝试向豆奶、面食等符合中国人饮食习惯的食品发展，为中国消费者提供更健康的产品。

武汉皓晟商贸有限公司. 位于湖北武汉市武昌区，主营食用油大米等。公司秉承“顾客至上，锐意进取”的经营理念，坚持“客户第一”的原则为广大客户提供优质的服务。欢迎惠顾！主要经销中粮集团“大烹”长江沙鸥植物油厂“沙鸥”。 武汉餐饮食用油批发价格  
武汉一级大豆油批发价格 武汉四级菜籽油批发价格 武汉东北大米批发价格  
武汉泰国香米批发价格欢迎来电咨询。

联系人：400-9923-488 周经理 qq：2762313720

联系电话：13387645836

13296535038/027-89901104

传真：027-88120193

公司官网：<http://www.hshn88.com.com/>

健康小叮咛：一般家里的厨房中，建议至少准备三种油：第一种油品：用来低温烹调用的油品，如凉拌、水炒。我们可以用含较多“单不饱和脂肪酸”的食用油（如芥花油、橄榄油、或苦茶油）。第二种油品：用来煎、炒食物的油品，如煎鱼、煎蛋、炒肉等。我们可以用含“多不饱和脂肪酸”的食用油（如芝麻油、玉米油、大豆油、葵花油、葡萄籽油、红花籽油等）。第三种油品：用来高温油炸的油品，如炸鸡排、炸薯条等。这种油品我们需要选用饱和度高，而且发烟点也高的油脂，如棕榈油、椰子油等。

提示：  
厨房不要一瓶油用到底，要依据烹调食物的温度选用。千万不要等油脂在锅中冒烟，再放入食物烹煮。

### 服务承诺：

本网站所售产品均为厂商正品，如有任何问题可与我们客服人员联系，我们会在第一时间跟您沟通处理。我们将争取以最低的价格、最优的服务来满足您最大的需求。

### 温馨提示：

由于部分商品包装更换较为频繁，因此您收到的货品有可能与图片不完全一致，请您以收到的商品实物为准，同时我们会尽量做到及时更新，由此给您带来不便请多多谅解，谢谢！具体价格面议/电议!

根据国家相关法律规定，食品、烟酒属于特殊商品，一旦售出，非质量问题，恕概不退换，请见谅！

支持支付宝 支持混批，[10000]元以上起批

总量达100000元即可发货!