

# 纯种菜油批发 5 (L) 18 (个月)

产品名称	纯种菜油批发 5 (L) 18 (个月)
公司名称	湖南省吉祥天生物科技有限公司
价格	24.00/千克
规格参数	净重:5 (L) 保质期:18 (个月) 等级:优
公司地址	湖南省益阳市桃江县桃花江镇芙蓉路锦绣佳园1 - 032号
联系电话	0737-8600666 13511108731

## 产品详情

净重	5 (L)	保质期	18 (个月)
等级	优	类型	纯种菜籽油
原料与配料	油菜	生产厂家	湖南首吉祥天生物科技有限公司
储藏方法	在25 以下干燥、阴凉处	生产日期	2011年4月
售卖方式	包装	特产	是
原产地	湖南桃江		

### 原料介绍

菜籽油就是我们俗称的菜油，又叫香菜油，是以十字花科植物芸苔（即油菜）的种子榨制所得的透明或半透明状的液体。菜籽油色泽金黄或棕黄，有一定的刺激气味，民间叫作“青气味”。这种气体是其中含有一定量的芥子甙所致，但特优品种的油菜子则不含这种物质。是我国主要食用油之一，主产于长江流域及西南、西北等地，产量居世界首位。

### 营养分析

1. 人体对菜籽油的吸收率很高，可达99%。因此它所含的亚油酸等不饱和脂肪酸和维生素e等营养成分能很好地被机体吸收，具有一定的软化血管、延缓衰老的功效；2.

由于榨油的原料是植物的种实，一般会含有一定的种子磷脂，对血管、神经、大脑的发育十分重要；3. 菜籽油的胆固醇很少或几乎不含，所以控制胆固醇摄入量的人可以放心食用；4. 菜籽油是一种芥酸含量特别高的油，是否会引起心肌脂肪沉积和使心脏受损目前尚有争议，所以有冠心病、高血压的患者还是应当注意少吃。

### 相关人群

一般人皆能食用。有冠心病、高血压的患者应注意少吃。

### 食疗作用

中医理论认为，菜籽油味甘、辛、性温；

可润燥杀虫、散火丹、消肿毒，临床用于蛔虫性及食物性肠梗阻，效果较好。

## 其他相关

始见载于《天工开物》：“凡油供饌食用者……芸苔子次之。”姚可成《食物本草》并谓菜油“敷头，令发长黑。行滞血，破冷气，消肿散结。治产难，产后心腹诸疾，赤丹热肿，金疮血痔”。《本草纲目》则谓油菜籽“炒过榨油，黄色，燃灯甚明，食之不及麻油。近人因油利，种植亦广云”。