

# 亚麻籽油 批量采购 多项功效 优质亚麻籽

产品名称	亚麻籽油 批量采购 多项功效 优质亚麻籽
公司名称	黄骅市天福园生物科技有限公司
价格	44.00/千克
规格参数	是否进口:否 生产许可证编号qs:311207010045 原产地:河北
公司地址	黄骅市开发区鸿承企业西侧
联系电话	13381707008 13315766218

## 产品详情

### 亚麻籽油

亚麻籽油是由亚麻籽经过压榨制取的油类，亚麻籽在中国属于传统的油料作物，亚麻籽油只是身在深山无人识，现在人们知道了它价值。油用亚麻种植在中国已有600多年的栽培历史，当前主要分存在中国的华北、西北地区，以内蒙古、山西、甘肃、新疆四省产量最大，吉林、河北、陕西、青海次之，西南地区的西藏、云南、贵州等地也有零星种植。是中国重要的经济作物,也是主要的油料作物。亚麻籽油含有丰富的 $\alpha$ -亚麻酸，是补充亚麻酸的好方法。

众多研究表明：每100克的亚麻籽可出30克油。100克油中，饱和脂肪酸占9%，油酸占17%，二者相加为26%；总的不饱和脂肪酸为74%，其中含亚麻酸为57%，亚油酸为16%。也就是说100克的亚麻籽油中，作为饱和脂肪酸和油酸占了26克；不饱和脂肪酸占了74克。不饱和脂肪酸中 $\omega$ -3系列（亚麻酸）和 $\omega$ -6系列（亚油酸）之比接近1：（4-6），这个比例是中国营养学会推荐的理想比值。

亚麻籽中含有18种氨基酸，其中含量超过蛋白含量5%的氨基酸从多到少，依次为谷氨酸（26.3%）、天门冬氨酸（12.5%）、精氨酸（11.8%）、甘氨酸（7%）、亮氨酸（6.8%）、色氨酸（5.8%）、丙氨酸（5.4%）、苯丙氨酸（5.3%）、异亮氨酸（5.2%）。

### 亚麻籽油的16大功效简要介绍!

亚麻籽油的食用方法1、亚麻籽油可用于凉拌蔬菜、调制色拉、淋在汤中或在炒菜出锅前淋入作为明油使用。在调制色拉时，亚麻籽油可与各类色拉酱很好地混配并保持其原有风味；在调配凉菜调味汁时，亚麻籽油可与香油、辣椒油、花椒油、大蒜油以及芥末油混配，并很好地保持上述调料油的原有风味。2、亚麻籽油与液体乳酪、酸奶或甜炼乳混合，再配以葡萄干、干果颗粒等配料，制出的甜品风味极佳且利于人体对钙、天然维生素e和维生素a的消化吸收。3、直接食用冷藏保鲜的亚麻籽油，每日服用1勺（约6-8ml），长期食用即可收到良好效果，如果将该油与纯净水或与蜂蜜、椰乳、山楂果茶

等风味浓郁的饮品混合服用，则口感更好。 4、

亚麻籽油可与适量花生酱、可可酱、椰酱等混匀后涂抹在面包片上食用，口感可人。 5、

亚麻籽油可与其它食用油按一定比例预混进行低温烹饪，预混食用量建议以一周到十天用完为宜。

食用亚麻籽油的注意事项1、 低温保存：开瓶之后将亚麻籽油储存在冰箱中。 2、

容易氧化：开瓶之后，尽可能短的时间内将油用完，并注意每次用完之后将瓶盖盖好。 3、

避光保存：避免置于温度过高或阳光直射的地方。 4、

不需加热：食用亚麻籽油时可以不进行加热，如若加热也不适宜加热过久，以免破坏其营养成分。

5、 产生沉淀：高质的亚麻籽油会含有少量的沉淀物，此属正常现象，不属变质。 6、

气味亚麻籽油入锅加热的瞬间会产生淡淡的鱼香味，这是富含 $\alpha$ -亚麻酸的显著特征。

"亚麻籽油 批量采购 多项功效 优质亚麻籽"的生产日期为20120610，储藏方法是避免光照，隔绝空气，阴凉通风处存放，是否进口为否，净含量（规格）是1（ml），原产地为河北，特产是否，商品条形码为6945359300293，生产许可证编号QS是311207010045，卫生许可证为130983511001，售卖方式是包装