

食用玉米油 中绿三品 18 (个月)

产品名称	食用玉米油 中绿三品 18 (个月)
公司名称	吉林省吉成淀粉科技开发有限公司
价格	70.00/桶
规格参数	品牌:中绿三品 产品标准号:GB19111--2003 保质期:18 (个月)
公司地址	长春市绿园区基隆中街与新竹路交汇新竹花园小区26号楼207室
联系电话	13504313435

产品详情

品牌	中绿三品	产品标准号	GB19111--2003
保质期	18 (个月)	等级	一级
原料	玉米油	工艺类型	压榨油
原料原产国	中国	生产厂家	长春天实油脂食品有限公司
储藏方法	避光干燥处	规格	5L
生产日期	2011年	售卖方式	包装
特产	是	原产地	长春

玉米油(又称玉米胚芽油)是一种高品质的食用植物油，含有86%的不饱和脂肪酸，其中亚油酸占55%，油酸占30%，还含有维生素e、维生素a、植物甾醇、卵磷脂、辅酶、 β -胡萝卜素等营养成分。玉米油的脂肪酸在甘油三酯中呈规则性排列，不含叶绿素，因而比较稳定，深度煎炸时也具有相当的稳定性，比其他油有较长的保质期。玉米油色泽淡黄透明、清香，适合作烹炒和煎炸用油，它既可以保持蔬菜和食品色泽、香

味，又不损失营养价值。常食玉米油可防止动脉粥样硬化和冠心病，有极高的营养保健价值。玉米油在欧美发达国家享有“健康油”、“长寿油”等美誉实验证明，高脂血症患者服用玉米胚芽油胶囊45天后，平均血清总胆固醇、血清甘油三酯含量均显著低于实验前，且实验前后各项安全性指标未见异常。可见玉米胚芽油对人体具有辅助降血脂作用，且无毒性。日本科学家证明，按能控制胆固醇上升的效果从强到弱排序，分别是玉米油、小麦胚芽油、红花油、菜子油，其中以玉米油最为有效。另外，玉米油对于老年斑、皮肤炎症、夜盲症及动脉粥样硬化都具有明显的改善功效。