

橄榄油等级，吃法，橄榄油分级

产品名称	橄榄油等级，吃法，橄榄油分级
公司名称	誉华诚达北京科贸有限公司
价格	.00/瓶（罐）
规格参数	品牌:橄榄油等级 型号:750
公司地址	北京市海淀区清河小营桥北乾通天商务楼002室
联系电话	010-56248599 13681407977

产品详情

誉华诚达（北京）科贸有限公司（销售电话：13681407977，010-56248599 满经理）

提供的意大利、西班牙、葡萄牙、希腊等国家的20多个品牌的橄榄油。橄榄油近几年在国内销售相当火爆，大家对橄榄油的分级级别还不太清楚，誉华诚达（北京）科贸有限公司就此问题整理如下：

根据加工方法的不同橄榄油可分为原生橄榄油（virginoliveoil）和精炼橄榄油（lampanteoliveoil或refinedoliveoil）两大类，它们无论是在价格、营养成分还是使用方法上都有区别。原生橄榄油（天然橄榄油，国内或称为特级初榨橄榄油）。它是直接从新鲜的油橄榄果实中采取机械冷榨的方法榨取，经过过滤等处理除去异物后得到的油汁，加工过程中完全不经化学处理。此类橄榄油质量最佳，具有独特香味，金黄色中带有绿色，口感丰富，相当于一种果汁，可以直接食用或用于凉拌、沙拉，突显原汁原味。纯橄榄油（二次油，国内或称为混合橄榄油）。从1993年开始，西班牙通过采用溶解的方法从冷榨后的油渣中提取橄榄油。在通过脱色、除味等提炼过程后，其酸性值一般可降低到0.3%以下，虽然质量不及原生油，但味道也不错，价格较为平民。作为厨房里的常备油，煎、煮、烹、炸，随心所欲。目前我国市场上的食用橄榄油以进口产品为主，主要来自于西班牙、意大利和希腊；也有一些国产品牌销量不错。橄榄油（oliveoil）是由新鲜的油橄榄果实直接冷榨而成，不经加热和化学处理，保留了天然营养成分。颜色呈黄绿色，气味清香，是地中海沿岸各国人民的传统食用油。由于橄榄油营养成分丰富、医疗保健功能突出而被公认为绿色保健食用油，素有“液体黄金”的美誉。橄榄油当中含有较高的单不饱和脂肪酸（55-83%），即油酸。除了供给人体所需的大量热能外，还能调整人体血浆中高、低密度脂蛋白胆固醇的浓度比例。其中的亚油酸和亚麻油酸为人体所必需，但人体不能自身合成，食用过量对人体也有害。橄榄油中所含油酸、亚油酸和亚麻油酸的比例正好是人体所需的比例，类似母乳，这也是其他植物油所不具备的；同时橄榄油富含丰富的维生素a、d、e、f、k成分和胡萝卜素等脂溶性维生素及抗氧化物等，极易被人体消化吸收。研究表明，橄榄油如能长期食用，具有非常好的营养保健作用：能够降低胆固醇

，防止心血管疾病的发生。对由于胆固醇浓度过高引起的动脉硬化以及动脉硬化并发症、高血压、心脏病、心力衰竭、肾衰竭、脑出血等疾病均有非常明显的防治功效。能够改善消化系统功能。有助于减少胃酸，防止发生胃炎、十二指肠溃疡等病，提高胃、脾、肠、肝和胆管的功能。刺激胆汁分泌，预防胆结石，减少胆囊炎的发生。橄榄油具有温和轻泄剂的作用，早晨空腹服用两汤勺对缓解慢性便秘具有意想不到的功效。