

芭苛斯特级初榨橄榄油,芭苛斯特级初榨橄榄油

产品名称	芭苛斯特级初榨橄榄油,芭苛斯特级初榨橄榄油
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:芭苛斯特级初榨橄榄油 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）

延庆/密云/东城/西城/朝阳/海淀/丰台/石景山/门头沟/房山/顺义/通州/昌平/大兴/怀柔/平谷橄榄油批发团购经销，橄榄油化妆品批发团购经销，

2008年11月26日，中国国家主席在希腊南部克里特岛参观佩扎农业联合体。克里特岛素有“橄榄王国”之称，种植油橄榄株数占希腊全国总株数的1/5。11月，正值橄榄收获榨油的时节，这座孕育了希腊数千年“橄榄文明”的岛屿沉浸在丰收的气氛之中。

橄榄油，为油橄榄果经人工采摘后在很短的时间内通过物理冷榨工艺获得的纯天然果油汁。地中海沿岸各国为橄榄油的主要产区。在西方国家，无论是营养学家，医学家，食品科学研究人员，还是消费者都公认橄榄油是健康之油。橄榄油在国际上有“液体黄金”，“美女之油”，“地中海甘露”等美誉。在2003年8月美国fda（美国食品药品监督管理局）官方发布了一则有关橄榄油的新闻公告：允许橄榄油制造商在其食品标签上标注“每天食用23克橄榄油，橄榄油中的单不饱和脂肪酸可以降低冠心病的发病率”。允许非保健品使用这样的标注，这在fda历史上是绝无仅有的。

为什么橄榄油有如此多的美誉？让我们来看看橄榄油的主要成份：1 橄榄油中含有65 - 90%的单不饱和脂肪酸，远高于其它食用油脂。除了供给人体大量的热能外，还能调整人体血浆中高、低密度脂蛋白胆固醇的比例，食用橄榄油后可以增加人体内的高密度脂蛋白hdl（好胆固醇）的平衡浓度,以保证人体对胆固醇的要求。而且还会降低血浆中低密度脂蛋白ldl（坏胆固醇）的浓度，以防止人体内胆固醇过量。2 橄榄油中含有3.5 - 22%左右的多不饱和脂肪酸，多不饱和脂肪酸又可分为 - 3脂肪酸（主要为亚麻酸）和 - 6脂肪酸（主要为亚油酸）.这些是人体所必需的且人体又不能自身合成的脂肪酸。所以也叫做必需脂肪酸，据世界医学界数十年对人体的必需脂肪酸的研究证明：当人体的必需脂肪酸含量 - 3脂肪酸和 - 6脂肪酸的比率为1：4时,各种疾病很难入侵人体。而橄榄油中所含的必需脂肪酸的比例正好是1：4，同人乳相似。3 它还含有每百克0.03到0.36毫克的天然抗氧化物 -胡萝卜素，1.2-43毫克的维生素e,及维生素a、d、f、k等多种脂溶性维生素,是人体器官必须的营养物质。4 橄榄油中含有丰富的微量元素角鲨烯、黄酮类物质和多酚化合物，能增强人体的免疫力，延缓衰老。

