

礼品定制 吉祥结非转基因压榨食用调和油600ml 植物油

产品名称	礼品定制 吉祥结非转基因压榨食用调和油600ml 植物油
公司名称	郑州市清栋粮油商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:吉祥结 产品类别:调和油 是否进口:否
公司地址	河南郑州市惠济区河南郑州市兴隆铺国家粮食储备库
联系电话	86 0371 60800098 13303717975

产品详情

吉祥结调和油600ml 非转基因压榨调和油 高品质赠品礼品

产品介绍

吉祥结花生仁油，采用中国核心花生种植区非转基因优质大花生，剥壳精选饱满丰润的花生仁，确保品质纯正。而且采用“物理压榨”、“只榨一道原汁”低温冷滤，全面保留花生仁的天然营养和原汁原味。

核心卖点

压榨花生仁、只榨一道原汁、安全卫生新鲜、香味饱满浓郁、口感柔和顺滑、活性营养丰富。

也许是中国人小瞧了花生油的防病功效，在选购食用油时总会更加倾向于价格，而不太喜欢关注食用油的功效和营养成分及加工工艺。当然，这也与媒体和企业的自身宣传有关.....在日前举行的第十三届全国营养知识更新论坛上，山东大学营养学教授徐贵发介绍说，花生油研究又有最新成果出现——花生油膳食和花生加花生酱，均可显著降低血液总胆固醇和有害胆固醇，可使心血管疾病发生的概率降低21%。会上，营养专家还指出，不久的将来，花生油将成为“东方第一油”，和被誉为“西方第一油”的橄榄油形成“东西抗衡”的局面。花生油中丰富的油酸，在人体的脂类代谢中发挥着特殊的作用。在人类食用油中，油酸含量最高的是橄榄油和花生油，分别达到72%-80%和58%-68%。油本可以降低血液中总胆固醇和有害胆固醇。它与多不饱和脂肪酸最大的不同是，在降低总胆固醇、有害胆固醇同时，却不降低有益胆固醇。所以，花生油膳食几乎同橄榄油膳食一样，在预防心血管疾病方面发挥有效作用。常

吃花生油，可缓解心血管疾病。因此油酸含量的多少成为衡量食用油品质的重要标志。花生油的最佳生产工艺是采用纯物理压榨制油，通过选料、焙炒、物理压榨、最后经天然植物纤维过滤技术生产而成。会上，鲁花独创的5s纯物理压榨花生油安全、绿色、无污染，只榨取第一道花生原汁，不但可以剔除花生油中悬浮物有害物质，而且更能全面保留花生的天然营养和原汁原味。与味淡的橄榄油相比，浓香扑鼻的花生油更适合中国人讲究色、香、味的传统饮食习惯。而且由于橄榄油目前在国内缺少大规模生产基地，市场上的橄榄油多为进口产品，因此价位十分昂贵，是一般食用油的10倍，就连中产富裕阶层消费起来都会比较难以接受。相对橄榄油的昂贵，花生油不但具备了橄榄油的一切特点，而且在性价比上更容易为普通的工薪阶层所接受。现代营养学家研究还发现，花生油富含维生素e、a、b1、b2、叶酸以及大量的锌、钙、磷、铁等微量元素，人体需要的42种营养素，其中就含有37种。在第十三届全国营养知识更新论坛上，营养专家们论述最新的科学实验成果中指出，花生中提取的油酸、白藜芦醇、锌及贝塔谷固醇等成份，具有抑制血小板非正常凝聚、预防心肌梗塞、脑栓塞、心脏病等特殊功效。可用于治疗高血脂，血脂下降81.8%，也可用于治疗慢性气管炎，有效率达89.3%。这项人类营养健康研究成果一经公布，立即引起科技界的广泛关注，许多科研机构不惜重金去开发花生产品。美国国内专业研究花生的国家级的大型机构就有4个，据悉，已培育出10多个高油酸的花生品种，有的含油酸达到85%，比橄榄油含油酸还高。专家预测，随着各国对花生的进一步研究开发，花生油势必将引领健康食用油的未来。

本产品的品牌是吉祥结，产品类别是调和油，是否进口是否，生产许可证编号QS是411302010028，原产地是河南，售卖方式是包装，等级是一级，净含量（规格）是600（ml），特产是是，保质期是18（个月），生产日期是2014年5月30日，储藏方法是放置在阴凉干燥处，商品条形码是6959204110159，卫生许可证是见包装