

玉树低芥酸菜籽油礼盒装非转基因食用油送礼佳品

产品名称	玉树低芥酸菜籽油礼盒装非转基因食用油送礼佳品
公司名称	湖北日月油脂股份有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:玉树 规格:1.58L 等级:一级
公司地址	湖北省荆门经济开发区迎春大道1号
联系电话	0724-6909786 13197105030

产品详情

获奖荣誉：

- 1.湖北日月油脂股份有限公司通过ISO9001:2000国际质量体系认证
2. 磨砺14载, 精选江汉平原优质双低油菜籽提炼而成，气醇品正，营养价值至高，芥酸含量低于3%，被誉为“东方橄榄油”！
3. 玉树”牌低芥酸菜籽油享有“东方橄榄油”美誉，在第19届中国食品博览会上荣膺金奖。

世界油菜协会理事长、中国工程院院士、作物遗传育种专家傅廷栋院士带领遗传学专家团队，经过14年艰苦卓绝的努力，利用波里马雄性不育系油菜育成低芥酸三系杂交品种“华杂2号”和低芥酸、低硫甙三系杂交品种“华杂3号”、“华杂4号”，累计推广面积2000多万亩，确保了优质菜籽原料供应。在傅廷栋院士、中国农科院油料作物研究所的指导下，“低芥酸菜籽”项目落户湖北日月油脂股份有限公司，并建立绿色核心基地。采用“公司+基地+农户+科技”产业发展模式，将“玉树”牌低芥酸菜籽油推向市场。

“双低”油菜是指菜籽中芥酸含量低，菜籽饼中硫甙含量低，前一项指标关系食用油的品质。华中农业大学国家油菜工程技术研究中心的负责人傅廷栋院士指出：低芥酸菜籽油中的油酸含量平均为68%，接近橄榄油75%的含量，现在研发成功的“高油酸、低亚麻酸、低芥酸”菜籽油，油酸含量可达78%，油菜籽中有的芥酸含量 < 3%（国家标准）。

在菜籽油中，芥酸含量过高会导致胆固醇升高、心肌和血管纤维化、高血压、高血脂、高血粘等疾病，特别是对于中老年人危害性更大。“玉树”牌低芥酸菜籽油中，芥酸含量远低于国家标准达到了1.7%。亚麻酸含量为8.6%，不饱和脂肪酸总量高达93%，超过了油中之王橄榄油的水平。长期食用有助于降低人体胆固醇含量，降低血液粘稠度，改善血液微循环，提高脑细胞活性，增强记忆力和思维能力，有利于婴幼儿大脑发育，被称为“心脑血管健康”食用油，更被傅廷栋院士形象的比作“中国的东方橄榄油”。

如果您对网站上的某些产品有所需求，可以联系我们网站运维人员，或者你想在网站上发布一些信息，我们都将竭诚为您服务，我们更加的期待您入驻中国菜籽油交易网。

联系人：黄经理

联系电话：0724-6909786 13197105030

联系QQ：3265525899

公司地址：湖北省荆门经济开发区迎春大道1号