

玉树低芥酸菜籽油来自湖北的“东方橄榄油”

产品名称	玉树低芥酸菜籽油来自湖北的“东方橄榄油”
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*2 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

发达国家已进入“低芥酸菜籽油”消费时代！

据加拿大、英国、法国、美国等国科学家近年的跟踪研究表明，食用低芥酸菜籽油的人胆固醇总量比食用常规油的人群低25%-45%。其心血管病发生率也减少了76%以上。目前，低芥酸菜籽油已在欧美、亚洲等发达国家得到了普及和推广，成为发达国家市民最受欢迎的食用植物油。欧美发达国家已率先进入“全民低芥酸”时代！

湖北日月油脂股份有限公司是一家国有控股重点龙头企业。该公司不断加大对科技创新体系的建设与完善，特聘请油菜知名专家、教授傅延栋为常年技术顾问。先后与中国科学院油料作物研究所、华中农业大学、武汉工业学院等大型科研机构展开紧密合作，并共同承担国家星火计划项目的研制和建设。

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。

“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”食用油

，更被傅廷栋院士形象的比作“中国的东方橄榄油”， 在第19届中国食品博览会上荣膺金奖！

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

