

湖北食用油压榨非转基因菜籽油中国农谷荆楚粮油

产品名称	湖北食用油压榨非转基因菜籽油中国农谷荆楚粮油
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,5L,20L 原料:双低菜籽
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

吃菜籽油的好处

第一，清肝利胆。肝胆有毛病的人，比如得了脂肪肝、肝炎、胆结石或是胆囊炎，炒菜一定要选择放菜籽油。

第二，降血脂、瘦身。血脂高的人、肥胖的人，吃菜籽油可以降脂减肥。而且，菜籽油是最容易消化的一种油，它在人体内的消化吸收率可以达到99%。有肝炎、胆囊炎的人别的油不能多吃，吃菜籽油就没问题。

第三，
菜籽油含维生素E很丰富。50毫升的菜籽油，就含有足够一个人一天所需要的维生素E总量。很多人喜欢补充维生素E，认为可以抗衰老、改善生育能力。其实，人工合成的维生素E没有天然的好，而且人为地补充高浓度的维生素E，如果把握不好用量就会出问题。与其吃维生素E胶丸，不如每天都用菜籽油炒菜，享受纯天然的营养素，既方便又不用担心过量的问题。

第四，
菜籽油的饱和脂肪酸含量在向日葵油、玉米油、橄榄油、大豆油、花生油、芝麻油、棉籽油等植物油中最低，平均只有7%，对人体的健康非常有利。

玉树菜籽油产品特点

1、玉树菜籽油

原料来自湖北日月油脂股份有限公司“双低”优质油菜基地，为非转基因原料，产品更优质。

2、采用压榨工艺，避免化学溶剂污染对人体健康的危害，产品更安全。

3、特聘请油菜知名专家、教授傅延栋为常年技术顾问，产品质量完全达到国家标准。

4、选用傅廷栋院士培育的双低油菜品种，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。有效预防脂肪沉积造成的肥胖对健康带来的威胁。

5、农业产业化国家重点龙头企业

6、军供油定点加工企业

7、湖北优质菜籽油第一品牌

8、ISO9001:2000国际质量体系认证：“全国放心粮油”认定

联系方式

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