

冷榨有机大豆油，大自然尚牧大豆油

产品名称	冷榨有机大豆油，大自然尚牧大豆油
公司名称	黑龙江省盛世凯达农业有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:大自然尚牧
公司地址	黑龙江省佳木斯市前进区怡园社区
联系电话	0454-7371555 18845410738

产品详情

产品名称：冷榨大豆油

品牌：大自然尚牧

产品规格：500ml/瓶

配料：100%大豆油

加工工艺：冷榨

生产日期：见瓶体

保质期：18个月

存储方式：阴凉干燥处

近年来随着人民生活水平的不断提高，在食用油方面人们越来越青睐冷榨油。冷榨油具有纯天然特性，避免了传统高温榨油加工产生的不利影响。冷榨成品油中保留了油料的天然风味和色泽，完整的保存了油中生理活性物质(维生素E具有抗衰老功能、甾醇具有健肤作用和增强人体代谢功能)，冷榨油原汁原味，是健康生活的选择。

冷榨大豆油——吃出来的健康

大自然尚牧冷榨大豆油是精选当地优质非转基因大豆采用纯物理压榨工艺，独创的物理精炼技术保证生产全过程不添加任何添加剂，生产中一次性压榨避免了高温精和化学溶剂对油品的污染，保存了成品食用油中的“生香”及天然营养成分。

物理压榨工艺

物流冷压榨工艺要求原料要精选，油料经去杂，去石后进行破碎、挤压，让油从油料中分离出来，经过60%低温压榨后，采用高科技天然过滤技术而成的。

大豆油的营养

大豆油富含丰富的大豆蛋白、卵磷脂、异黄酮、类胡萝卜素、维生素A、维生素D、维生素E亚油酸、亚麻酸等营养元素。

冷榨大豆油与热榨大豆油的区别

冷榨油是指在油料压榨前不经加热或在低温(一般在60~80 °C)的状态下，送入榨油机压榨提取的植物油。榨出的油温度较低，酸价也较低，一般不需要精炼，经过沉淀和过滤后就能得到成品油。

热榨油是指在榨油前先将油料经过清选、破碎后进行高温加热处理，使油料内部发生一系列变化，破坏油料细胞、促使蛋白质变性、降低油脂粘度等，以适于压榨取油和提高出油率。我们日常生活中食用的植物油大多是热榨油。但是经高温处理后的油料榨出的油(称为毛油)颜色偏深、酸价升高，因此，必须精炼后才能食用。同时高温榨油使油料中的生物活性物质(维生素E、甾醇、类胡萝卜素等)在压榨过程中损失很大，造成营养资源的浪费。

大自然尚牧坚持回归自然、亲近健康的宗旨和以人为本的经营理念服务于广大消费者。