

预防“三高”（高血压高血脂高血糖），“油”我做主！

产品名称	预防“三高”（高血压高血脂高血糖），“油”我做主！
公司名称	襄樊市襄阳区双沟镇双北香麻油厂
价格	456.00/箱
规格参数	品牌:站山高战三高 卫生许可证:QS420602011430 净重:1.6668（kg）
公司地址	中国 湖北 襄樊市 襄樊市襄阳区双沟镇双程路
联系电话	86 0710 2871570 13774156530

产品详情

品牌	站山高战三高	卫生许可证	QS420602011430
净重	1.6668（kg）	保质期	18（个月）
等级	二级	原料	黑芝麻
工艺类型	压榨油	储藏方法	避光 低温
商品条形码	6922341598180	生产日期	2011年4月18日
售卖方式	包装	特产	是
原产地	湖北省襄阳市		

健康，从吃油开始；香油，食用油之冠；

饮食风俗

香油常见食用方法（1）凉拌菜：拌黄瓜 拌榨菜 拌凉菜等；（2）汤类菜：西红柿汤 拌杂拌 木须汤 拌三生 三鲜汤 拌辣皮 虾仁汤 拌芥茉鸡 鸡蛋汤 炆芹菜 和乐汤卤 炆藕片等 馄饨汤 面条汤卤 水饺馅 馄饨馅 火烧馅等（4）、熟面食：蒸油卷、烙油饼等；（5）、熟肉制品：香肠、火腿等；（6）中

欢乐美味

芝麻油取自芝麻的种子(含油约50%，并含有约25%的蛋白质)。用常规方法制取的芝麻油称“大槽油”，呈淡黄色或压榨法制取的芝麻油名“香油”、“小麻油”或“小磨香油”，呈红棕色，有令人喜爱的特殊香味，是我价值高，广受国内外消费者的喜爱。

补充营养

现代研究表明：芝麻中含有丰富营养，含有人体必需的而自身又不能合成的8种氨基酸，芝麻的脂肪油含量达60%以上，佼佼者，芝麻油中以油酸、亚油酸、棕榈酸、甘油酯为主要成分；含蛋白质21.9%，氨基酸种类与瘦肉相似；还含有维生素a、b、d、e、k等。多缩戊糖及锌、钙、磷、铁等物质和维生素a、b、d、e、k等。每100克香油所含营养素·热量(898.00千卡)

· 维生素e (68.53毫克) · 钙 (9.00毫克) · 磷 (4.00毫克) · 钠 (1.10毫克) · 镁 (3.00毫克) · 铁 (2.20毫克) · 锌 (0.17毫克)

吃芝麻油，能起到“滋补益健”的作用。《本草纲目》中写到芝麻仁味肝气香，能健脾胃，饮食不良者宜食之、清喉、补气。芝麻油中黑芝麻富含生物素，对身体虚弱、早衰而导致的脱发效果较好，对药物性脱发、某些脱发还能增加皮肤弹性。芝麻酱中含钙量比蔬菜和豆类都高得多，仅次于虾皮，经常食用对骨骼、牙齿的发育都

保护嗓子

常喝香油能增强声带弹性，使声门张合灵活有力，对声音嘶哑、慢性咽喉炎有良好的恢复作用。

治疗鼻炎：慢性鼻炎患者，用消毒棉球蘸取香油涂于鼻腔患处，一次见效，两次症状全除。

润肠养颜

芝麻又叫胡麻、脂麻、乌麻等，属脂麻科一年生草本植物。味甘性平，具有补血明目，益肝养发，生津通乳，被人们誉为“抗衰果”。习惯性便秘患者，早晚空腹喝一口香油，能润肠通便。

保护血管

芝麻含有抗衰老功能因子。芝麻中含有大约1%的芝麻木聚糖，它与维生素e一样具有强大的抗氧化、抑制胆固醇中含有40%左右的亚油酸、棕榈酸等不饱和脂肪酸，容易被人体吸收和利用，以促进胆固醇的代谢，并有助于预防器官老化、动脉硬化、心肌梗塞等更年期及皮肤粗糙和皱纹出现都有明显的效果。

减轻毒害

减轻烟酒毒害：有抽烟习惯和嗜酒的人经常喝点香油，可以减轻烟对牙齿、牙龈、口腔黏膜的直接刺激和损伤，吸收也有相对的抑制作用。饮酒之前喝点香油，则对口腔、食道、胃贲门和胃黏膜起到一定的保护作用。

延年益寿

芝麻是一种高蛋白作物，营养丰富，芝麻油中脂肪酸组成的特点是饱和脂肪酸的含量较小，但芝麻油仍然很稳定，这是固醇、芝麻酚、芝麻酚林和芝麻素之故。芝麻酚是一种天然抗氧化剂，这是其它植物所没有。含有的亚油酸的60%左右，能有效的阻止动脉粥样硬化，预防心血管疾病。此外，芝麻油还含有能推迟细胞衰老的物质，是脂肪的过度氧化，使细胞膜和细胞结构发生损伤。维生素e有很强的抗氧化能力，能阻止脂肪过度氧化，还知道，人的正常细胞在体外培养时，一般分裂50~70代后就要衰老死亡，但在含维生素e的培养液中细胞分裂也就意味着机体衰老进程的推迟，所以芝麻油能够推迟机体的衰老。