

西班牙原装进口听装橄榄油

产品名称	西班牙原装进口听装橄榄油
公司名称	湖南奥立福橄榄油贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:奥立福 净重:0.25/0.5/0.75 (kg)
公司地址	长沙市芙蓉区远大路130号湘聚大厦2319 - 2320号
联系电话	86-073188650121 13407317599

产品详情

品牌	奥立福	卫生许可证	湘卫食证字(2008)第430105-000382号
净重	0.25/0.5/0.75 (kg)	保质期	24 (个月)
等级	一级	储藏方法	常温干燥避光
生产日期	2009年6	售卖方式	包装
特产	是	原产地	西班牙安达卢西亚

橄榄油的介绍

橄榄油在[地中海](#)沿岸国家有几千年的历史，在[西方](#)被誉为“液体黄金”，“[植物油](#)皇后”，“地中海甘露”，

原因就在于其极佳的天然[保健](#)功效,[美容](#)功效和理想的[烹调](#)

用途。可供食用的高档橄榄油是用初熟或成熟的[油橄榄](#)

鲜果通过物理冷压榨工艺提取的天然果油汁，是世界上唯一以自然状态的形式供人类食用的木本植物油。它原产地中海沿岸诸

国。人类对它的栽培历史已有数千年之久。有

人统计，《[圣经](#)》中，“油橄榄”——即“olive”出现的频数超过200次。

油橄榄在世界上是具有悠久历史的一种著名的树种，在[植物](#)分类学上油橄榄(olea europaea

l.)划归木犀科(oleaceae)，[木犀](#)

(olea)，常绿小乔木。地中海沿岸具有油橄榄生长所需的最适宜的土壤和气温、日照、空气湿度以及降水量等气候条件。除地中海沿岸外，其它地区只能在适生区零星种植。油橄榄是长寿之树，栽种4~5年后开始结果，盛果期

可长达50年到100年，果实为

核果，外形很像我国的枣。每年的3至6月，是油[橄榄树](#)

开花坐果的时间，7至10月果实开始发育并且成熟，果实从绿色，过渡到红色，紫色，最后变黑。11月是果实的[采摘](#)

季节。油橄榄果的物理特性和果肉的化学成分由于不同的品种、成熟度、地理环境、土壤质地以及种植方式而有所不同。橄榄油分[初榨橄榄油](#)

(特级初榨橄榄油、初榨橄榄油、普通初榨橄榄油)、橄榄果渣油(橄榄果渣油原油、精练橄榄果渣油、橄榄果渣油),除以上的分类外,特级初榨橄榄油又有有机特级初榨橄榄油和欧盟原产地保护认证(pdo)特级初榨橄榄油,目前中国市场上还有一种叫纯橄榄油(pure olive oil),这种橄榄油是将精炼橄榄油和一定含量的特级初榨橄榄油进行混合。国际上通常将橄榄油划分成以上类别,而没有其它名称。

【橄榄油的保存】橄榄油中含有丰富的多酚物质,最直接的感觉就各种香味。橄榄油有很高的抗氧化成份,抗氧化剂可以保护细胞免受自由基损伤,并有抑制细胞氧化、保护神经元、提高人体代谢功能与免疫功能,能够延缓人体衰老过程。橄榄油的保存对于品质非常重要,那么橄榄油平时该如何保存?它在阴凉避光处能保存24个月的时间,这是其它任何油类及天然果汁无法比拟的。但是橄榄油对光敏感,强光对于橄榄油影响较大,怕光直射。光照如果持续或强烈,橄榄油易被氧化,因此,如果不能在短时间内食用完,建议购买时选玻璃瓶装,或不易透光的器皿包装,它最适合保存在深色的玻璃瓶中。这样,保存的时间会较长,且橄榄油中的营养不易被破坏。橄榄油如果放置在阴凉避光处保存(最佳保存温度:为5~15℃),保质期通常有24个月。橄榄油的保存要注意四个方面:

1)要避免强光照射,特别是太阳光线直射。2)要避免高温,可放在冰箱里保存,会出现絮状凝固现象,其本身品质没有任何变化,回放到室温自然融化。3)使用后一定要瓶口上留有的油擦拭干净,以免瓶口周围上的油与空气接触氧化,污染到瓶内,盖好瓶盖,以免氧化。4)勿放入一般的金属器皿保存,否则,随着时间的推移,橄榄油会与金属发生反应,影响油质。

【如何品尝橄榄油】我们经常提到品尝橄榄油是指品尝特级初榨橄榄油,不是精炼橄榄油、纯橄榄油。特级初榨橄榄油,是唯一不经过热处理和化学处理,而是通过石磨或机械压榨的天然食用油,完全保存了各种天然营养成分及活性,其营养成分几乎没有被破坏。橄榄油主要成分为不饱和脂肪酸,完全不含胆固醇。其中的亚油酸和亚麻油酸为人体所必需,但人体不能自身合成,食用过量对人体也有害。橄榄油中所含油酸、亚油酸和亚麻油酸的比例正好是人体所需的比例,类似人奶,这也是其他植物油所不具备的。此外,橄榄油中还含有丰富的脂溶性维生素e、k、a及水溶性维生素c、b1、b2和钙、锌、镁、钾、磷、多酚、甲酮、角鲨烯等微量元素,是含天然抗氧化剂最丰富的食品之一,经常食用,能增进消化系统功能,促进胆汁分泌,防止胆结石、胃炎、便秘及十二指肠溃疡,促进人体对钙质的吸收,可促进儿童骨骼、大脑和神经系统发育;防止老年骨质疏松。橄榄油中所含的维生素e是血管保护剂,可降低胆固醇和甘油三酯。如何判断橄榄油的品质呢?除了橄榄油的理化标准外,即酸度低于0.8毫克,油酸的含量在55%-85%以及氧化值低于10毫克,最直观的判断橄榄油的品质的方法就是-品尝。品尝时,特级初榨橄榄油能够品尝到果香味、苦味、辛辣味,这些是特级初榨橄榄油含有重要营养物质的外在表现。如何品尝呢?(1)首先品尝前的准备购买一瓶500毫升或更少的特级初榨橄榄油。准备杯子,如果没有专门的品尝杯,就用没有异味的纸杯、薄的玻璃杯。(2)加热橄榄油将50毫克(约4勺)橄榄油倒入品尝杯、纸杯或玻璃杯,然后用手心捂住杯底,如果是专门品尝杯带有盖子,如果不是就用手盖着杯口,开始用手在手心里旋转杯子,大约1分钟,如果希望香味更浓,时间可以稍微长一些,约2分钟。(3)用鼻子闻味道橄榄油被手心加热1-2分钟后,将杯子放到鼻孔附近,可以将鼻孔放入杯口内,吸气,闻到什么味道呢?好品质的橄榄油可以闻到:橄榄果香味、橄榄叶味、杏仁味道、青西红柿或红西红柿的味道、鲜草或干草的味道、青苹果或红苹果味通过品尝;差品质的橄榄油可以闻到:哈喇味、酒酸味、醋酸味、捂霉的味道、土腥沉淀味道、金属锈的味道等令人恶心或不舒服的味道。有些橄榄油既可以闻到果香味、杏仁味还能闻到哈喇味、酒酸味,这样橄榄油不能被称为特级初榨橄榄油,特级初榨橄榄油只有好味道没有令人恶心或不舒服的味道。精炼橄榄油:没有以上味道,因为经过将不能直接消费的初榨橄榄油加入化学溶剂精炼(六脱:脱色、脱胶、脱酸、脱臭、脱水、脱脂)而成,几乎无味淡色的食用油。【纯橄榄油】:是特级初榨橄榄油和精炼橄榄油混合而成,可以闻微弱的好品质橄榄油的的味道,但其理化指标和特级初榨橄榄油的指标有很大区别(4)用嘴尝味道用鼻子闻过橄榄油后,将橄榄油倒入嘴中,约25毫克(两勺)左右,然后将橄榄油充满整个口腔。上下牙齿紧闭,接着用力吸气,是否还能感觉的果香味等,用舌头两侧感觉是否有苦味、用舌后根感觉是否有辛辣的感觉刺激喉咙。好品质的橄榄油在嘴里还能感觉到果香等香味,同时能够感觉辛辣味和苦味,由于油橄榄的品种不一样,单一品种的橄榄油可能尝到果香味和辛辣味和苦味、果香味和辛辣味或者果香味和苦味。为了迎合消费者的口味,市场销售的橄榄油通常是几种橄榄油混合和调配而成,让橄榄油尽可能含有丰富香味、苦味和辛辣味,同时让橄榄油具有很好的融合性、协调性和均衡性,从而满足不同消费者的需求。从品油的感官强度可以将特级初榨橄榄油的强度分成:强烈型、中等型和微弱型。从营养的角度,刚榨出来的橄榄油营养含量最多,

所以越早食用，其营养成分含量越多越丰富，感官强度越强烈，含有的营养成分越多。从消费者的角度，根据自己的消费能力购买特级初榨橄榄油，通常品质好的、营养越丰富的、味道越强烈的，融合性好的，价格越贵。通过品尝橄榄油，学会辨别橄榄油，才能买到对大家身体有益的橄榄油，才能避免上当或购买品质差的橄榄油，我们买橄榄油的目的就是吸收 Olivine 的营养，健康身体，享受美好生活，所以建议学会以上的品尝方法。

【如何挑选橄榄油】在挑选橄榄油时，面对众多品牌、不同产地国家，你该如何选购一款货真价实的橄榄油，不得不掌握的几个常识：1、看产地目前国内销售的橄榄油大部分依赖进口，世界橄榄油主产国集中在地中海沿岸，如西班牙、意大利、希腊、突尼斯、土耳其、葡萄牙、叙利亚、约旦、巴勒斯坦、以色列、埃及、黎巴嫩、摩洛哥、法国、以及新兴国家如南非、澳大利亚、智利、阿根廷等，商标上注明具体的国别，如“生产国意大利”或者“made in spain”；如果没有清楚标明国别或者是“made in mediterranean sea”就不能确信油的品质。2、看级别(1)特级初榨橄榄油extra virgin olive oil 属于超级纯质橄榄油，是直接从成熟的橄榄鲜果采取机械冷榨的方法榨取，经过过滤等处理除去异物后得到的油汁，加工过程中完全不经过化学处理，无任何防腐剂和添加剂，酸度不超过0.3—0.8，色泽金黄色中略带绿色，色泽清澈透明，没有沉淀物、漂浮物，味道有橄榄果香味、苦味、辣味，无任何防腐剂和添加剂，它可以直接饮用，为橄榄油之极品，通常价格不菲。(2)普通橄榄油olive oil，酸度为1.5%以下，榨过第一遍油的橄榄渣里仍含有大量橄榄油，可采用溶剂浸出法从中提取。这种“二次油”一般被称为精炼橄榄油，但质量不及初榨油，颜色也较为浑浊，橄榄油的口味也较淡，不可直接食用，可用来炒菜，它是初榨橄榄油和其他油脂的混合物。色泽较暗淡，气味较淡。色泽上，一般橄榄油的色泽按等级高低从到青绿色到深黄色，但不是颜色越深越好。值得一提的是，有些商家在教消费者购买橄榄油时，往往用油的酸度来判断它的品质，这是不太可取的。法律规定酸度不超过0.8就是好的橄榄油。酸度不是在你选择橄榄油时的最重要的判断标准，要闻到香味，要有辣味、苦味才是要紧的。如果橄榄油不含辣的味道，则说明它是没有抗氧化剂的，而且苦味越重，则对身体健康越好。这到像极了中国的古话“良药苦口”，如苦瓜、苦丁茶、都是对身体极好的东西，只是苦味不是让我们渴望的味道，所以为了适应中国人的习惯，橄榄油的苦味也成为商家对外宣传时比较少提到特性。3、看加工工艺如果是特级初榨橄榄油，通常是冷榨（标签上会标明 cold pressed，或 cold extracted），冷榨法也就是将油橄榄果通过物理机械直接压榨出，果汁压榨器榨果汁的原理一样，通过这种方法提取的橄榄油，天然纯正，营养没有受到任何破坏。还有一种方法是精练法（refined），这种方法是实际上就是化学浸出法。按照中国新的食用油管理办法，加工方法必须在标签上注明。

【橄榄油苦味、辣味、果香味都有吗？】橄榄油的辨别主要分为：理化指标的判断和感官分析两类，在中国目前只有理化指标的判断，没有感官分析，而在欧洲以及其他国家最主要参考感官分析的辨别方法，因为通过感官最能够直观和敏感地判断特级初榨橄榄油的质量。针对中国的消费者可以参考以下建议：

橄榄油也可以向品葡萄酒一样，端着小杯，抿上一口，然后在味蕾的绽放中慢慢回味。因为橄榄油是天然果油汁，可尝到苦涩、辣味，说明你所购买的为优质橄榄油。鼻闻，把橄榄油倒入小玻璃杯中，手掌握住杯底，不停地转动玻璃杯，用手温慢慢将橄榄油加热，鼻子尽量靠近橄榄油，连续2-3次深吸气，如能闻到油橄榄新鲜果实的芳香，说明此橄榄油是由鲜果榨取。反之如闻到哈喇味、霉味、酸腐味、泥腥味、金属味，即不是特级初榨橄榄油

不同的花有不同的香味，凡是单一花种出来的油，其味道是很自然的，就是一个香味。如果是将人造香料调制在种子油中，你可以闻到香味，但却尝不到辛辣味。

【食用橄榄油的选择】由于橄榄油的品种很多，要找到自己喜欢的橄榄油，对于消费者来说同一时间品尝不同的橄榄油，就能尝出味道上的多样化，品尝橄榄油的方法油很多中，可在家中先将不痛得橄榄油倒在小盘中，然后准备一些法国面包或原味的白面包都很合适。当然你也可以选择一些不同的蔬菜，如番茄、甜椒等，目的是以橄榄油味主角，每一口蘸着不同的橄榄油来吃，用舌头充分去感受橄榄油的芳香与独特风味。

如果想体验一下专家的品鉴方法，不妨选个轻闲的早晨，在早餐前，不要和咖啡的饮料，身上不要涂抹

香水，使橄榄油风味完整地呈现。让橄榄油在舌头上均匀分布，油香充满口腔。如果使初榨橄榄油，过一会可以直接吞下，味道由舌根流入喉咙，感受它的细滑；如果使普通橄榄油，过一会再把橄榄油吐出，油的余香会继续存在口腔内。如果有好几种橄榄油，就要从颜色最淡的那一瓶试起，然后再试味道较强烈的。

还有一类带有芳香气味的橄榄油，统称为风味橄榄油，其香味的来源很多：有苹果、香蕉、香瓜、西洋梨等果香；有鲜花、叶子、辛香料、薄荷等的田园香；也有杏仁、巴西栗、核桃等坚果香。在橄榄油的世界里，总会找到一种心爱的口味，就等着您去一一品尝呢。

全球消费者逐渐认知橄榄油的营养益处，食用方法也多种多样，根据中国人的传统饮食习惯一般分为凉用和热用。用于凉拌菜或生饮，建议选用特级初榨橄榄油；一般炒菜或煎炸用油选择普通橄榄油就可以了。因为特级初榨橄榄油含丰富微量元素，纯度又高，在加热后会损失其特有的风味，而普通橄榄油在加热后影响不大。

特级初榨橄榄油因品种和每次收获气候等条件不同，色泽从淡黄到墨绿都有，无法从外观颜色区分好坏，只有品尝才能揭示油在芳香和味道方面的品质，独特的果香味如苹果香味或草香味是好的橄榄油的表现。

注意：当温度低于7摄氏度，特级初榨橄榄油会凝固。这是非常正常的自然现象。当温度回升后，它会恢复液态，并不丢失其任何特质，它的香味、口感和颜色也随之恢复。