

# 包公牌压榨一级花生油（4升装）花生油 食用油

产品名称	包公牌压榨一级花生油（4升装）花生油 食用油
公司名称	开封市包公食品有限公司
价格	71.00/桶
规格参数	原产地:河南 商品条形码:6934042810102 品牌:包公
公司地址	开封市开尉路芦花岗村
联系电话	0371-23180929

## 产品详情

原产地	河南	商品条形码	6934042810102
品牌	包公	卫生许可证	豫卫食证字（2009）第4102050038
产品标准号	GB1534--2003（压榨）	保质期	18（个月）
等级	一级	原料	100%花生油
工艺类型	压榨油	原料原产国	中国
生产厂家	开封市包公食品有限公司	储藏方法	阴凉干燥处
售卖方式	包装	特产	是

包公压榨一级花生油精选非转基因的优质花生仁为原料，采用纯物理压榨工艺，靠物理压力将油脂直接从原料中分离出来，只压取第一道花生汁，全面保留了花生的营养与原汁原味。全过程无任何化学污染，绝不含溶剂残留，富含油酸、亚油酸、维生素e、锌等多种人体需要的营养素，不饱和脂肪酸含量高，不含胆固醇。高温加热油烟少。

淡黄透明，色泽清亮，气味芬芳，滋味可口，是一种比较容易消化的食用油。花生油含不饱和脂肪酸80%以上（其中含油酸41.2%，亚油酸37.6%）。另外还含有软脂酸，硬脂酸和花生酸等饱和脂肪酸19.9%。花生油的脂肪酸构成是比较好的，易于人体消化吸收。据国外资料介绍，使用花生油，可使人体内胆固醇分解为胆汁酸并排出体外，从而降低血浆中胆固醇的含量。另外，花生油中还含有甾醇、麦胚酚、磷脂、维生素e、胆碱等对人体有益的物质。经常食用花生油，可以防止皮肤皴裂老化，保护血管壁，防止血栓形成，有助于预防动脉硬化和冠心病。花生油中的胆碱，还可改善人脑的记忆力，延缓脑功能衰退。花生油中所含脂肪酸的特点是含十八碳以上的饱和脂肪酸比其它植物油脂多，因此它的混合脂肪酸很难溶解于乙醇，在较低温度(10 以下)发生混浊甚至凝固。纯净花生油的脂肪酸在70%乙酸溶液中的混浊温度是39-40.8 ，用此温度可以鉴定花生油是否纯品。花生油是优质烹调油和煎炸油，在油酸-亚油酸类中，它的抗氧化稳定性较高。花生油的营养分析: 1. 中国预防医学科学院经研究证实，花生油含锌量是色拉油、粟米油、菜籽油、豆油的许多倍。虽然补锌的途径很多，但油脂是人们日常必需的补充物，所以食用花生油特别适宜于大众补锌； 2. 花生油中还含有多种抗衰老成分，有延缓脑功能衰老的作用。花生油还具有健脾润肺，解积食、驱脏虫的功效； 3. 营养专家还在花生油中发现了3种有益寿延年于

心脑血管的保健成分；白藜芦醇、单不饱和脂肪酸和  $\beta$ -谷固醇，实验证明，这几种物质是肿瘤类疾病的化学预防剂，也是降低血小板聚集、防治动脉硬化及心脑血管疾病的化学预防剂；4. 是中老年人理想的食用油脂之一，花生油中的胆碱，还可改善人脑的记忆力，延缓脑功能衰退。