

# 白芝麻香油制造商 陵县白芝麻香油 夏津德福香油招商代理

产品名称	白芝麻香油制造商 陵县白芝麻香油 夏津德福香油招商代理
公司名称	夏津县德福香油加工厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市夏津县
联系电话	15305448456

## 产品详情

抗高1血压：ET-1在内皮层中显示很强的收缩血管的调节特性。实验结果显示，芝麻素不仅增加NO在人体脐静脉内皮细胞的浓度，而且诱导eNO合成酶（eNOS）mRNA和蛋白的表达，NOS的活性在人体脐静脉内皮细胞也被诱导。而另一面，ET-1的浓度在人体脐静脉内皮细胞介质中受到抑制，内皮素转化酶-1（ECE-1）蛋白和mRNA的表达也受到芝麻素的抑制。他们认为，白芝麻香油加盟，芝麻素在内皮细胞中通过诱导eNOS基因的表达提高NO含量，抑制ECE基因的表达，降低ET-1的含量，从而对血压的升高起到抑制和调节作用。

香油味香且营养丰富。香油的原料为芝麻。芝麻很早以前就是疾病的良药。经研究发现香油中含有亚油酸、棕榈酸和花生四烯酸等不饱和脂肪酸达60%，这些物质能有效地防止动脉粥样硬化和预防心血管疾病。

香油里还含有丰富的维生素E。维生素E对机体非常重要。研究发现，动物假如缺乏维生素E，会丧失正常的新陈代谢能力，对机体造成各种障碍，引起朽迈过程的加快。动物实验证实，维生素E能延长寿命15%—75%。

香油不仅可以提供热量和一般营养，而且还有抗朽迈的作用。此外，白芝麻香油家用型，青色的洋白菜和新鲜的莴苣内也含有维生素E，因而老年人还可经常吃一些莴苣和青色洋白菜。

芝麻油根据香味特点分为两类：

一是香油，具有浓郁或显著的芝麻油香味。芝麻中的特有成分经高温炒料工艺处理后，陵县白芝麻香油，生成具有特殊香味的物质，致使芝麻油具有独特的香味，有别于其他各种食用植物油，白芝麻香油制造商，故称香油。香油按加工工艺分为小磨香油和机制香油两种。

小磨香油是指用水代法加工制取，香味更浓、更纯。传统生产工艺为：选料、清洗、炒籽、磨浆、搅拌、振荡、沉淀、撇油、包装。

夏津县德福香油加工厂各车间均装有净化设备，进行严格的紫外线消毒，完全符合食品卫生安全生产要求，获得国家全国工业生许可的严格验收。我们将秉承“淳朴、厚道、勤奋、创新”的齐鲁文化精神，坚持芝麻专业化、产业化的经营发展为消费者提供健康、放心的芝麻产品，

白芝麻香油制造商-陵县白芝麻香油-夏津德福香油招商代理由夏津县德福香油加工厂提供。白芝麻香油制造商-陵县白芝麻香油-夏津德福香油招商代理是夏津县德福香油加工厂（[www.defu888.com](http://www.defu888.com)）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理。