

椰子油厂家供应椰子油 椰泽坊

产品名称	椰子油厂家供应椰子油 椰泽坊
公司名称	海南保亭椰泽坊食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	海南省海口市琼山区龙昆南路钟诚大厦A栋15楼
联系电话	15607502955

产品详情

下面给大家分析一下冷压初榨椰子油的一些简单的使用方法。

甜品

椰子油厂家直销椰子油作为中链脂肪酸不仅不会囤积成脂肪，而且可以提供给身体足够的能量，同时椰子油作为基础食用油用来制作甜品也是极佳的，软软糯糯的食材配上香香甜甜的椰子油做出来的甜品，不仅保证了口感，而且还很健康。

烘焙

同时椰子油厂家直销椰子油也是非常适合烘焙的，椰子油具有极佳的耐高温性质，所以不会产生氧化问题，椰子油烘焙出来的糕点味道别具一格。

椰子油厂家直销椰子油（由椰子肉（干）获得的白色或淡黄色脂肪）

椰子油厂家直销椰子油别名椰油，由椰子肉（干）获得，为白色或淡黄色脂肪。椰子肉（干）含油65%-74%、水分4%-7%。椰子树生长在热带地区的岛上或大陆沿岸。中国的主要产区是海南省、雷州半岛、云南省和台湾省的南部。

椰子油厂家直销椰子油有很多已被证实的优点：

1. 易消化，直接gan脏分解，不需要xiao肠的运化参与
2. 不易堆积成脂肪
3. 抗细菌和真菌，对mian疫有利

4. 快速优质的能量补充
5. 对老年痴呆有预防作用，能增进记忆
6. 消炎性改善关节的不适
7. 如果椰子油和鱼油同时使用，对肠胃的溃疡有双倍改善作用
8. 对皮肤的湿疹、烧伤、皮炎等都有改善辅助
9. 预防牙龈疾病和蛀牙
10. 作为很好的血糖稳定食材，辅助调理二型糖尿病

椰子油（由椰子肉（干）获得的白色或淡黄色脂肪）椰子油别名椰油，椰子油厂家直销由椰子肉（干）获得，为白色或淡黄色脂肪。椰子肉（干）含油65%-74%、水分4%-7%。椰子树生长在热带地区的岛上或大陆沿岸。中国的主要产区是海南省、雷州半岛、云南省和台湾省的南部。

椰子油厂家直销化学成分【化学成分】果肉含油量为60~65%。油中含游离脂肪酸20%，亚油酸2%，棕榈酸7%，羊脂酸9%，脂蜡酸5%，椰子油厂家批发椰子油，羊蜡酸10%，油酸2%，月桂酸45%。椰子油的甾醇中含豆甾三烯醇4.5%，豆甾醇及岩藻甾醇31.5%，-菠菜甾醇及甾醇6%，-谷甾醇58%。【功用主治-椰子油的功效】治疥癣，冻疮。《华夷花木考》：祛暑气。《粤志》：疗齿疾，冻疮。《中国药植图鉴》：搽神经性皮炎。

椰子油厂家供应椰子油-椰泽坊由海南保亭椰泽坊食品有限公司提供。海南保亭椰泽坊食品有限公司（www.yezefang.com）是海南保亭黎族苗族自治县，其它的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在椰泽坊领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创椰泽坊更加美好的未来。