

一级冷榨芝麻油 香达人厂家诚招加盟代理贴牌代工

产品名称	一级冷榨芝麻油 香达人厂家诚招加盟代理贴牌代工
公司名称	山东香达人食品股份有限公司
价格	159.00/提
规格参数	品牌:香达人 型号:香达人冷榨亚麻籽油 产地:山东
公司地址	山东省济宁市兖州区小孟镇金泰路1号
联系电话	15753776935

产品详情

冷榨芝麻油是[维生素E](#)的良好来源，每100克油含有11.8毫克的[维生素E](#)。维生素E赋予芝麻油[抗氧化](#)的特性。它还含有高浓度的脂肪酸，包括多不饱和欧米伽-6脂肪酸和单不饱和欧米伽-9脂肪酸。冷榨芝麻油的其他成分包括[锌](#)、铜、镁、钙、[铁](#)以及[维生素B6](#)。锌有助于骨骼[健康](#)；铜对类风湿性关节炎有良好的治疗作用；钙对于预防骨质疏松症、偏头痛和结肠癌至关重要；镁有助于呼吸健康。

心血管益处

冷榨芝麻油中多不饱和脂肪酸含量高，对高血压的防治有重要作用。这些脂肪酸并不是油中唯一有助于降低血压的成分。冷榨芝麻油中的天然防腐剂之一芝麻素是一种木聚糖，可以降低血压。此外，芝麻素抑制胆固醇的产生和吸收，因此有助于心脏的整体健康。

皮肤和头发的好处

冷榨芝麻油在印度医学实践中被称为治疗油。当外敷在皮肤或头发上时，其抗菌、抗病毒和抗炎的特性为紧张和受损的皮肤提供保护、滋养和解毒作用。冷榨芝麻油中含有丰富的欧米伽-6脂肪酸，是一种保湿、理想的按摩油。芝麻油还能使皮肤年轻，防止皮肤过早老化。它特别适用于干燥和受损的皮肤，以及治疗晒伤、皮肤过敏、化学烧伤、湿疹、酒糟鼻、干头发和[头皮屑](#)。它也为接受化疗的病人和那些对游泳池氯敏感的人提供了好处。

烹饪的好处

冷榨芝麻油在高烟点食用油中保存时间最长。这是由于天然存在的芝麻素和芝麻醇的防腐作用。这些防腐剂可以防止芝麻油在露天存放时变质。冷榨芝麻油与烘烤芝麻中提炼的黑芝麻油不同，其烟点较高，可用于油炸。即使这样，也要小心加热，以保持其温和的坚果味，并保持其维生素E和不饱和脂肪酸的浓度。