

专业生产玫瑰果油、月见草油、苏子油

产品名称	专业生产玫瑰果油、月见草油、苏子油
公司名称	黑龙江森之宝生物科技有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	生产日期:2011.5 售卖方式:散装 特产:是
公司地址	哈尔滨市南岗区王岗镇永红村
联系电话	86 0451 82607913 13845075515

产品详情

生产日期	2011.5	售卖方式	散装
特产	是	原产地	黑龙江

专业生产野玫瑰果油厂家玫瑰果油可以用在食品、药品、保健品和化妆品。

野玫瑰果油含十七种氨基酸，精氨酸、丝氨酸含量最高。

以上分析测试报告单是由中国科学院大连化学物理研究所提供，中国中医学院第一研究所（关于天然刺玫瑰油分析研究报告）提供证明：1、维生素e 3.58mg/100g、维生素

公司简介

黑龙江森之宝生物科技有限责任公司是一家股份制民营企业。本公司以收购、深加工、贸易为主，产品原料来自于大兴安岭原始森林中的天然野果,大兴安岭原始森林位于祖国北部边陲，有气象记载，最底温度零下53℃，具有“高寒禁区”之称。野玫瑰果（刺玫果）是我国1989年“中华人民共和国卫生部重点科研项目”，同时还有省内外20多个科研单位，大专院校为此做了临床实验。实验证明；天然野玫瑰果具有营养均衡，防病、调节人体免疫力和补充人体的微量元素等功能。是100%的纯天然野生果，无任何化学、农药污染。和南方的玫瑰不一样，南方的玫瑰只开花，不结果。只有东北野玫瑰又开花又结果的。野玫瑰果是药同源的宝贵产品。野玫瑰果油是天然有机食品和保健食品的原料，更是医药、化妆品等行业难得的天然原料之一。

经营产品

本公司主要产品有：野玫瑰果油、月见草油、亚麻油、紫苏籽油、南瓜籽油、山核桃油、刺玫果（野蔷薇果）原果、干果、果肉、果粉、山特产品、农副产品。

注意！你的“食用油”健康吗？

健康饮食选择健康油！

玫瑰果油--您血液的护理医师。

向“油”要健康！

在日常生活中，油是人们饮食所必不可少的。大量的食用油在我们的一日三餐中不断的消耗着。但怎样吃，吃什么样的油。你考虑过吗？油健康！老百姓知道的并不多。

随着生活水平的提高，现在百姓吃的基本上都是植物油。那么为什么高血脂、高血压、血栓在不断的威胁着我们的健康呢？吃什么样的植物油最健康。怎样搭配食用才会让我们的身体更健康、更美丽？

当人们餐桌上的食品越来越丰富的时候，我们也惊奇的发现心血管疾病的发病率在不断地上升。为此食品营养专家为我们的一日三餐提出了“低糖、低盐、低油”的忠告。希望对您的健康能够有所帮助。

食用油是生活中必不可少的，而就是这不可缺少的“油”食用不当,也会产生各种各样的问题。据统计我国每天都有许多的心血管疾病患者面临死神的威胁。为什么我国心血管疾病患病率和发病率的数量在不断的上升？为什么心血管疾病已经到了非常严重的地步？据研究证实心脑血管病的主要危险因素：高血糖、高血压、高血脂。而这些都与人们平时饮食中摄入的脂肪不科学有着极为密切的关系。脂肪在人体内大量堆积，对健康造成了巨大危害。而脂肪的来源大部分就是我们平时所吃的油。大家也意识到，油容易在人体内形成脂肪堆积。油在人体内的熔点的高低决定了油脂在人体内的脂肪堆积量，熔点越低脂肪堆积量越少。

下面是各种脂肪酸在人体内存化温度表

名称/温度	脂肪酸	油（甘油三脂）
棕榈酸（饱和酸）	62.9 ° c	63.5 ° c
硬脂酸（饱和酸）	69.6 ° c	73.3 ° c
油酸（单不饱和脂肪酸）	16.3 ° c	5.5 ° c
亚油酸（必需脂肪酸）	6.5 ° c	-13.1 ° c
亚麻酸（必需脂肪酸）	12.8 ° c	-24.2 ° c
反式脂肪酸	43.7 ° c	42 ° c

根据中国人民基本膳食调查，我们摄入食物当中，含有大量棕榈酸、硬脂酸以及人造奶油（含有大量反式脂肪酸），由此可知我们食物中的“油”（其中必需脂肪酸与非必需脂肪酸的比例）摄入量失衡，导致血脂增高等各种疾病。大家现在也能意识到，油能引起这么多的问题，但是在生活中谁又能离开它呢？人不吃油肯定是不行，谁家炒菜不放油啊！油中也含有很多维生素、脂类这也是人体所必需的。油吃多了又产生了各种各样的问题。油在我们生活中到底是发挥着什么样的作用呢？

油从专业上来讲叫油脂。在常温下一般液体的叫油，固体的叫脂。油虽然造成很多的负面的影响。但是油也是必须的。第一，它是我们能量的来源之一。第二，它是组成细胞膜的重要成份。人是细胞组成的。膜是保护细胞的，管着细胞的代谢。如果膜出了问题细胞就不可能健康的代谢。另外，油还能给我们提供必需脂肪酸，（从营养学的角度上来看）激素代谢是离不了必需脂肪酸的。

油是什么组成的呢？

是由甘油和脂肪酸结合在一起组成的。

脂肪酸在人体中发挥什么样的作用呢？

人的发育、代谢，脂肪酸它起到一个重要的角色。脂肪酸只能从油中得到。这就是油营养的必须组成部分。人要是缺少了油脂，油性维生素的吸收要出现障碍。维生素 a、d、e 这些油溶性的维生素必须在油中才能得到溶解并被人体吸收。没有油它们是很少被人体吸收的。所以说油的重要作用是不能忽略的。脂肪在人体内起到一个减振器的作用。因为它包裹着各部脏器，其他必需营养物质（糖、蛋白质）可以转换成脂肪，它是和碳水化合物、蛋白、脂肪并列在一起组成了人体必需的三大基本营养。所以它们三个都是提供能量的。

饱和脂肪酸包括存在于；

牛油、羊油、棕榈油等之中。

单不饱和脂肪酸在植物油中的存在形成；

橄榄油、茶子油、传统菜籽油和畜类脂肪等

—6系脂肪酸存在；

胚芽油、红花籽油、葵花籽油等

—3系脂肪酸存在；

亚麻油、月见草油、深海鱼油、苏子油、野玫瑰果油等

日常生活中吃的植物中 --3的含量是非常少的。而 --3对预防心血管疾病又有非常好的效果。现在我们来了解一下各种食用油对 --3、 --6的具体含量。

如下表：

食用油	--3 (%)	--6 (%)
葵花油	0	69
玉米油	0	61
大豆油	5.7	5.4
花生油	3	3.3
菜籽油	5-10	22
芝麻油	1	4
橄榄油	1	8
巴马籽油	15.28	20-32
海鱼油	10-25	8-20
河鱼油	5-15	20-16
亚麻油	45-60	16

野玫瑰果油 40.39

各种植物油脂肪酸含量表

	硬脂酸	油酸	亚油酸	亚麻酸
玫瑰果油	1.2	14.9	39.3	40.1
月见草油	1.6	7.3	75	-9.2
				-0.3

苏子油	2.1	17.6	13.3	60.7
亚麻油	3.8	21.2	16.6	52.5
南瓜子油	5.3	21.8	59	0.3

a未检出。