

# 黑芝麻香油品牌 黑芝麻香油 德福香油公司福利订购

产品名称	黑芝麻香油品牌 黑芝麻香油 德福香油公司福利订购
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

香油是芝麻油的一种，由于使用了传统的水代法生产工艺，生产出的芝麻油香味浓郁，俗称为小磨香油。香油的顏色一般較深，这是由于传统的小磨香油加工过程的工序就是将芝麻炒熟，炒出香味来。因此，好的香油顏色深，呈红棕色，且香味浓，黑芝麻香油制造厂，有时还带有一些焦、胡的香味。香油的脂肪酸组成中，不饱和脂肪酸高达83.5%，其中单不饱和脂肪酸含量为35.6%，多不饱和脂肪酸占到了47.9%，是植物油中营养质量较好的一种。香油中的脂肪酸构成决定了它的熔点，冬季气温低时也不易凝固。而掺入了其它植物油的“香油”，不仅顏色浅淡、香味小，冬季气温低时容易凝固。

香油是小磨香油和机制香油的统称标准，也可作为调味油和制做糕点，分为一级小磨香油和二级小磨香油，有别于其它各种食用油，普通芝麻油的香味清淡。按国家标润肠通便、口腔黏膜的直接刺激和损伤。香油是一种日常生活中的调味品，芝麻中的特有成分经高温炒料处理后有良好的恢复作用。由于加工方法不同，两次症状全除：常喝香油能增强声带弹性，黑芝麻香油品牌，有别于其它各种食用油。

小磨香油号称食用植物油王国的皇后。其在许多化学、生物和生理特征方面与其他植物油显著不同。小磨香油中的主要成分是油酸、亚油酸等不饱和脂肪酸，350ml黑芝麻香油厂家，其中油酸、亚油酸含量占70%以上。小磨香油含有独特的芝麻木酚类成分，黑芝麻香油，还含有丰富的生育酚成分。小磨香油具有重要的生理活动功能和药理价值。

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。

黑芝麻香油品牌-黑芝麻香油-德福香油公司福利订购由夏津县德福香油加工厂提供。行路致远，砥砺前行。夏津县德福香油加工厂（[www.defu888.com](http://www.defu888.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味品加工设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!