

# 白芝麻香油制造商 临邑白芝麻香油 夏津德福香油招商代理

产品名称	白芝麻香油制造商 临邑白芝麻香油 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

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，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，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，小磨白芝麻香油礼盒装，进行严格的紫外线消毒，白芝麻香油制造商，完全符合食品卫生安全生产要求，临邑白芝麻香油，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，白芝麻香油制造厂，

香油和麻油就是一种东西，都是芝麻油的别称。

香油是一种日常生活中的调味品，许多人都喜爱它，同时香油还有很多鲜为人知的特殊功效。

延缓衰老：香油中含丰富的维生素E，具有促进细胞分裂和延缓衰老的功能。

香油生产工艺一般分为压榨和小磨（石磨水代法），其中小磨工艺香油是分为下面几个步骤来生产：

芝麻 -筛选-漂洗-炒仔-扬烟-磨浆-兑浆搅油-震荡分油-毛油处理-小磨香油。而我们吃的香油时间长了那些絮状物就是在毛油处理时。没有使用离心分离技术。而是使用传统的静止沉淀工艺。所以放时间长了，会出现沉淀物。这种现象属于正常现象。可以正常放心使用

香油是厨房必备的调味料，同时，香油还有很多妙用，比如鼻1炎等等，今天我们就来看看香油到底有什么功效妙用。

1、香油治鼻1炎：天气干燥、睡眠不好、过度劳累等，均可引起鼻腔干燥、充血、头疼等慢性鼻1炎症状。此时可用消毒棉球蘸香油涂在鼻腔患内，一般一次即可见1效，两次症状全消。

2、香油治干：取蜂蜜50毫升、香油50毫升、温开水约1000毫升;将蜂蜜放入碗中搅拌起泡后，再将香油慢慢掺入其中，拌匀;最后倒入温开水搅匀，即可饮用。此法对肠燥引起的干燥效果显著。

白芝麻香油制造商-临邑白芝麻香油-夏津德福香油招商代理由夏津县德福香油加工厂提供。夏津县德福香油加工厂（[www.defu888.com](http://www.defu888.com)）在调味品加工设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，夏津德福香油一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。