

珍福锦玉米油 非转基因玉米胚芽油 山东孙鹏商贸

产品名称	珍福锦玉米油 非转基因玉米胚芽油 山东孙鹏商贸
公司名称	山东孙鹏商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市青州市云门山街道凤凰山东路1587号
联系电话	15621620407

产品详情

玉米油

又叫粟米油、玉米胚芽油，它是从玉米胚芽中提炼出的油。玉米胚芽脂肪含量在17%~45%之间，大约占玉米脂肪总含量的80%以上。玉米油中的脂肪酸特点是不饱和脂肪酸含量高达80%~85%。玉米油本身不含有胆固醇，它对于血液中胆固醇的积累具有溶解作用，故能减少对血管产生硬化影响。对老年性疾病如动脉硬化、糖尿病等具有积极的防治作用。由于天然复合维生素E的功能，对心脏疾病、血栓性静脉炎、生殖机能类障碍、肌萎缩症、营养性脑软化症均有明显的疗效和预防作用。有的老人每天空腹食用一匙玉米油，以此作为一种补品。

玉米油是在玉米精炼油的基础上经过脱磷、脱酸、脱胶、脱色、脱臭和脱蜡精制而成的。玉米油澄清透明，清香扑鼻，油烟点高，很适合快速烹炒和煎炸食物。

玉米油富含多种维生素、矿物质及大量的不饱和脂肪酸，主要为油酸和亚油酸，能够降低血清中的胆固醇，防止动脉硬化，对防治“三高”及并发症有一定的辅助作用。

玉米油以富含维生素E为主要特色。常吃不仅能美容，而且还能降低血液中胆固醇的含量，可防治动脉硬化及冠心病。玉米的胚芽及花粉富含天然的维生素E。常吃可以增强体力及耐力，能够有效地防治“妊娠巨幼红细胞性贫血”。玉米须煎水代茶饮，有利尿、降压、清热、消食、止血、止泻等功效。可用于防治妊娠高血压综合症、肝胆炎症以及消化不良等疾病。

“玉米胚芽油”以其独有的玉米清香与不油腻的口味特点，在欧美已风靡几十年不衰。因“玉米胚芽油”含有丰富的维生素E，作为一种天然抗氧化剂，维生素E对人体细胞分裂、延缓衰老有一定作用，因而也被誉为“美容食用油”。另外，玉米胚芽油中不饱和脂肪酸含量达到84%，还有55%的亚油酸，没有胆固醇，口味清淡，用它做出来的菜清爽可口，不容易让人产生油腻感，长期食用“玉米胚芽油”对于降低血脂，减少动脉硬化，抵御冠心病和心血管疾病的发生有良好的效果。

玉米胚芽油（简称玉米油）是一种具有极高营养价值的谷物油脂，有良好的煎炸性和抗氧化稳定性。玉米油的亚油酸含量高达60%以上，易被人体所吸收。早在50年代，美、日的科学家就先后发现并经临床试验证明，经常食用亚油酸含量多的玉米油，可以降低人体血清中的胆固醇，有防止动脉粥样硬化、冠状动脉硬化和血栓形成的作用，并对多种老年性疾病及糖尿病具有积极防治作用。玉米油中还含有丰富的多种维生素。因此，国外称它为“营养健康油”。

山东孙鹏商贸有限公司位于山东潍坊市，本公司拥有现代化压榨、过滤、精炼、罐装设备及生产线，公司集生产、研发、销售为一体的花生油生产厂家，生产非转基因食用油，产品包括压榨花生油、鲜胚玉米胚芽油、葵花籽油、橄榄油、核桃油、山茶籽油等多种食用植物油。

本公司注册商标“珍福锦”，我们的口号是：用良心做好油，健康理想选择！选择珍福锦，前程似锦！

山东孙鹏商贸有限公司的诚信与口碑，实力与产品质量双双获得业界及消费者的认同。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。本着互惠互利、真诚守信、合作共赢的精神，愿与商家建立合作关系，与您携手共进，共创辉煌！现诚招代理商、分销商。