

# 小磨香油厂家 小磨香油 夏津德福香油招商代理

产品名称	小磨香油厂家 小磨香油 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

香油味香且营养丰富。香油的原料为芝麻。芝麻很早以前就是疾病的良药。经研究发现香油中含有亚油酸、棕榈酸和花生四烯酸等不饱和脂肪酸达60%，这些物质能有效地防止动脉粥样硬化和预防心血管疾病。

香油里还含有丰富的维生素E。维生素E对机体非常重要。研究发现，动物假如缺乏维生素E，会丧失正常的新陈代谢能力，对机体造成各种障碍，小磨香油，引起朽迈过程的加快。动物实验证实，维生素E能延长寿命15%—75%。

香油不仅可以提供热量和一般营养，而且还有抗朽迈的作用。此外，青色的洋白菜和新鲜的莴苣内也含有维生素E，因而老年人还可经常吃一些莴苣和青色洋白菜。

区分真假麻油的好方法：芝麻油又称麻油或香油，是夏天里很多凉拌菜不可或缺的调味料。因为麻油的制作成本高，一些不法商贩使用低价的食用油加入香精、色素勾兑出假麻油进行销售。近日，江苏多地查处了制造假麻油的窝点，一时间让消费者不知该如何购买放心的芝麻油。那么，勾兑出的假麻油怎样才能现出原形？记者自己动手，小磨香油价格，轻松勾兑出了假麻油，然后通过鉴别实验发现，小磨香油厂家，勾兑的假麻油冷冻后，很快就能和真麻油区别开来。

夏津县德福香油加工厂各车间均装有净化设备，小磨香油招商，进行严格的紫外线，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。

冷榨油原汁原味，是健康生活的选择，但是大部分油料并不适合冷榨，以大豆、高芥酸菜籽、棉籽、花生、芝麻为例，大豆油含有的豆腥味、高芥酸菜籽油中的辛辣味，都必须经过精炼才能去掉。而芝麻油和浓香花生油的香味，又必须经过热榨工艺才能得到。

小磨香油厂家-小磨香油-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)）是一家从事“小磨香油,黑芝麻香油,食用香油,白芝麻香油”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“德福”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使夏津德福香油在调味品加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！