

# 广西火麻油加盟 田禾生物科技

产品名称	广西火麻油加盟 田禾生物科技
公司名称	武汉天亩食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉东湖新技术开发区关山二路特1号国际企业中心5栋4层（1-3）号B045室
联系电话	18971393466

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：武汉天亩食品有限公司

几种油品的对比：

- 1、大豆油是世界上产量较多，食用较多的油脂。大豆油中含有大量的亚油酸。亚油酸是人体必需的脂肪酸，具有重要的生理功能。缺点：?大豆油一般是经过溶剂浸出而获得。?添加有防腐剂。?大部分原料都是转基因大豆。
- 2、花生油具有独特的花生气味和风味，属于干性油，油色淡黄透明，有花生的浓香味。缺点：亚麻酸含量低花生油中含有少量磷脂，在煎炸食品时易起泡而溢锅。 -亚麻酸含量低。
3. 橄榄油由单元不饱和脂肪组成，具有降低坏胆固醇和提高好胆固醇的作用，对人的皮肤很好。缺点：在其它方面含量小，比如橄榄油里就没有含亚麻酸，会造成人体比例不平衡。

从几个方面对比，专家认为火麻油是一种比橄榄油还要好的油脂。

田禾火麻油，生产工艺历史悠久，地方特色明显；产品香味浓郁，口感细腻，很大限度的保持了火麻原有的风味。

伴随消费者日益增长的需求，田禾绿色生物将进一步推动火麻产业的技术创新，火麻油加盟，带动山西晋中周边县市的经济发展，打造中国的有机绿色火麻之乡，将火麻这一产业做大做强，带动更多的百姓走上致富之路。

田禾建议您每日早晨空腹口服一勺火麻油（5~10ML），补充身体所需的维生素E和亚麻酸、亚油酸等营养成分。

田禾火麻油，生产工艺历史悠久，地方特色明显；产品香味浓郁，口感细腻，很大限度的保持了火麻原有的风味。

2014年，火麻油木梁压榨工艺被列为山西省非物质文化遗产项目，田禾绿色食品有限公司在保护这项流传在山西晋中地区几百年的木梁压榨火麻油工艺的同时，向社会大众提供了展示古老工艺传承与发展的窗口，为山西传统文化的传承和发展，做出来巨大贡献。

广西火麻油加盟-田禾生物科技由武汉天亩食品有限公司提供。武汉天亩食品有限公司（[www.tianhe.press](http://www.tianhe.press)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！