

田禾火麻 田禾生物科技

产品名称	田禾火麻 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

为什么高品质的火麻油应该呈金黄色？（为什么可以放心选择田禾产品？为什么说田禾牌火麻油是高品质火麻油？）

晋麻科技产品遵循GMP标准生产，“生产中国很好的火麻油”是晋麻科技的创建的初心和目标。田禾牌火麻油遵循严格的工艺流程要求：原料验收、包装材料验收、筛选、脱壳、压榨与处理、半成品检验、灌装、成品检验、入库、交付；田禾火麻油纯粹有机火麻物理冷榨，低温生产。先后获得国际、国内多项认证和荣誉：欧盟有机认证、HACCP国际食品安全认证、ISO9001国际产品品质认证、中国国家有机种植、加工认证、非物质文化遗产保护工艺食品、山西省有名的产品、山西特色农产品金奖、非转基因食品、国家地理标志农产品。

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，田禾火麻，口感细腻，很大限度的保持了火麻原有的风味。

为什么说火麻油是其他食用油无法比拟的？

火麻油含有陆生植物中少见的 γ -亚麻酸（GLA）和十八碳四烯酸（SDA）。它们是亚油酸和

亚麻酸在体内代谢的中间产物。研究表明， α -亚麻酸可抑制人体肝癌细胞生长。抑制人胰癌细胞DNA的合成， α -亚麻酸加Fe(II)对缓解乳1腺癌效果显著，这是其他食用植物油无法比拟的。

火麻油为什么被联合国粮油调查署特别推荐火麻油为“很有开发价值的植物油”？

火麻油中亚油酸（LA）和 α -亚麻酸（LNA）含量高，分别达到57%和21%，而这两种多不饱和脂肪酸是国际公认的人体必需脂肪酸（EFAs），在人体的新陈代谢中十分重要，一旦缺乏会引起某些疾病。

亚油酸（LA）缺乏症：发育迟缓，皮肤脱水伴有口渴症，行动障碍，心脏和血液循环障碍，肝功能退化等。

田禾火麻-田禾生物科技(图)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）为客户提供“麻类食品,火麻油,火麻蛋白肽粉,火麻仁茶,火麻小食品”等业务，公司拥有“田禾”等品牌。专注于其它等行业，在湖北武汉有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：马总。