

批发进口特级初榨橄榄油美容食用防除妊娠纹

产品名称	批发进口特级初榨橄榄油美容食用防除妊娠纹
公司名称	庄宁
价格	155.00/瓶
规格参数	品牌:雅典娜克里特 保质期:24(个月) 等级:一级
公司地址	中国 福建 漳州市龙文区 南昌东路南昌花园5幢407室
联系电话	86 0596 2953287 13607571187

产品详情

品牌	雅典娜克里特	保质期	24(个月)
等级	一级	储藏方法	阴凉避光处
售卖方式	包装	特产	是
原产地	希腊	产品类别	橄榄油

--	--	--	--

买瓶王子1升橄榄油一瓶送三（请亲们一起拍下哦）

送一：http://item.taobao.com/auction/item_detail-0db2-8f643f86d2ffa1c42cf6a7d335272d66.htm小喷瓶美女们可以方便出门携带

送二：http://item.taobao.com/auction/item_detail-0db2-5eb67adbae7cecc71e01cc2c8d8c2f8e.htm橄榄油健康与美容宝典，尽解橄榄油百科知识

送三：http://item.taobao.com/auction/item_detail.htm?item_num_id=4563934622橄榄油礼品手提袋美观大方

橄榄油，为橄榄树的果实（油橄榄果）经人工采摘后在很短的时间内通过物理冷榨工艺获得的纯天然果油汁，是世界上唯一以自然状态的形式供人类信用的木本植物油。现在，在西方国家，无论是营养学家，医学家，食品科学研究人员，还是消费者都公认橄榄油是健康之油。

雅典娜克里特女王系列欧盟有机认证特级初榨橄榄油是真正纯天然，无污染，高品位，高质量，安全营养的健康食品，是世界橄榄油中的极品。雅典娜克里特女皇系列pdo欧盟原产地保护认证特级初榨橄榄油是世界橄榄油中的精品雅典娜克里特王子系列特级初榨橄榄油是世界橄榄油的佳品克里特岛具有油橄榄生长所需的最适宜的土壤和气温，日照，空气温度以及降水量等气候条件，更重要的是，优良的，油橄榄品种科拉喜只有在该岛独特的地理环境和气候条件下才能生长。所以雅典娜克里特橄榄油是世界顶级的橄榄油

橄榄油与保健】

科学调查的结果证明，由于长期食用橄榄油，地中海沿岸居民很多健康的身体指标都居世界前列。用橄榄油做食用油，可以形成真正健康合理的膳食结构。地中海成为世界三大疾病（心脑血管疾病、癌肿、老年痴呆症）发病率最低的地区；而盛产原生橄榄油的希腊克里特岛发病率几乎为零；这些都得益于橄榄油神奇的保健功效。国际橄榄油理事会及欧盟的资料表明，橄榄油对健康的益处如下：

促进血液循环：

橄榄油能防止动脉硬化以及动脉硬化并发症、高血压、心脏病、心力衰竭、肾衰竭、脑出血。在阿尔特米斯·西莫普勒斯博士所著的《欧咪伽健康》一书中提到食用油中 -6脂肪酸会使动脉收缩，从而迫使心脏超负荷工作，造成高血压。而橄榄油中的 -3脂肪酸能增加氧化氮这种重要的化学物质的量，可以松弛你的动脉，从而防止因高血压造成的动脉损伤。另外 -3脂肪酸还可以从两个方面防止血块的形成。首先，它能降低血小板的黏稠度，让血小板与纤维蛋白原不易缠绕在一起；其次， -3脂肪酸能降低纤维蛋白原的量，也就大大减少了血栓形成的机率。

改善消化系统功能：

橄榄油中含有比任何植物油都要高的不饱和脂肪酸、丰富的维生素a、d、e、f、k和胡萝卜素等脂溶性维生素及抗氧化物等多种成分，并且不含胆固醇，因而人体消化吸收率极高。它有减少胃酸、阻止发生胃炎及十二指肠溃疡等病的功能，并可刺激胆汁分泌，激化胰酶的活力，使油脂降解，被肠黏膜吸收，以减少胆囊炎和胆结石的发生。

保护皮肤：

橄榄油富含与皮肤亲和力极佳的角鲨烯和人体必需脂肪酸，吸收迅速，有效保持皮肤弹性和润泽；橄榄油中所含丰富的单不饱和脂肪酸和维生素e、k、a、d等及酚类抗氧化物质，能消除面部皱纹,防止肌肤衰老,有护肤护发和防治手足皴裂等功效，是可以“吃”的美容护肤品，另外用橄榄油涂抹皮肤能抗击紫外线防止皮肤癌。

提高内分泌系统功能：

橄榄油能提高生物体的新陈代谢功能。这是因为橄榄油中含有80%以上的单不饱和脂肪酸和 ω -3脂肪酸，而 ω -3脂肪酸中的dha可以增加 α 受体的敏感性，当细胞膜中不饱和脂肪酸的含量越高，拥有的双键数量越多，其活动性就越强。而有着6个双键的dha是最不饱和脂肪酸，因此也就让细胞膜最具活动性。活动性强的细胞膜 α 受体的数量多，对 α 也就越敏感。当人体摄入适当比例的脂肪酸时，新陈代谢就更为正常，而发生肥胖、糖尿病的几率就会降低。最新研究结果表明，健康人食用橄榄油后，体内的葡萄糖含量可降低12%。所以目前橄榄油已成为预防和控制糖尿病的最好食用油。

对骨骼系统的益处：

橄榄油中的天然抗氧化剂和 ω -3脂肪酸有助于人体对矿物质的吸收如钙、磷、锌等，可以促进骨骼生长。另外 ω -3脂肪酸有助于保持骨密度,减少因自由基（高活性分子）造成的骨骼疏松。

防癌作用：

由于橄榄油中含丰富的单不饱和脂肪酸与多不饱和脂肪酸，其中多不饱和脂肪酸中的 ω -3脂肪酸能降低癌肿从血液中提取的亚油酸的数量，使癌肿戒除了一种非常需要的营养物质。 ω -3脂肪酸还能与 ω -6脂肪酸争夺癌肿在代谢作用中所需要的酶，使癌细胞的细胞膜更为不饱和，变得易于破坏,能抑制肿瘤细胞生长,降低肿瘤发病率。因此它能防止某些癌变(乳腺癌、前列腺癌、结肠癌、子宫癌):此外， ω -3脂肪酸（多不饱和脂肪酸）还可以增加放疗及化疗的功效,放疗及化疗是通过自由基（高活性分子）的爆发攻击细胞膜，来杀死细胞的。当细胞膜受到足够的伤害时，癌细胞就会发生自毁作用。而 ω -3脂肪酸让细胞膜更易受到自由基的攻击，从而增加了化疗和放疗的功效。

防辐射作用：

由于橄榄油含有多酚和脂多糖成分，所以橄榄油还有防辐射的功能，常被用来制作宇航员的食物。经常使用电脑者更视其为保健护肤的佳品。

制作婴儿食品：

根据其成分和可消化性，橄榄油是最适合婴儿食用的油类。婴儿一半的热量来自于母乳中的油脂，在断奶后，所需要的热量就要通过饮食中的油脂获得。原生橄榄油营养成分中人体不能合成的亚麻酸和亚油酸的比值和母乳相似，且极易吸收，能促进婴幼儿神经和骨骼的生长发育，是孕妇极佳的营养品和胎儿生长剂，对于产后和哺乳期是很好的滋补品。

抗衰老：

橄榄油众多成分中，胡萝卜素和叶绿素赋予橄榄油黄绿色，而叶绿素起新陈代谢作用，促进细胞生长，加速伤口愈合。还有助于美化人的外表，减少皱纹的产生。实验表明，橄榄油含有的抗氧化剂可以消除体内自由基，恢复人体脏腑器官的健康状态，能防止脑衰老，并能延年益寿。

预防心脑血管疾病：

橄榄油它可以从多方面保护心血管系统，它通过降低高半胱氨酸（一种能损伤冠状动脉血管壁的氨基酸）防止炎症发生，减少对动脉壁的损伤。通过增加体内氧化氮的含量松弛动脉，降低血压。原生橄榄油中的单不饱和脂肪酸能够降低ldl胆固醇的氧化的作用。橄榄油中所含有的一种叫角鲨烯的物质，可以增加体内hdl（好胆固醇）的含量，降低ldl(坏胆固醇)的含量，而体内hdl胆固醇的数量越多，动脉中氧化了的ldl胆固醇的数量就越少。最新的研究证明。中年男性服用原生橄榄油后，平均胆固醇下降了13%，其中具有危险的“坏”胆固醇竟下降了21%。橄榄油能通过增加体内 ω -3脂肪酸的含量来降低血液凝块形成的速度。

橄榄油与养生

- 1、对心脑血管疾病的初期预防有效，能降低罹患心脑血管疾病的风险，同时，对心脑血管疾病的二级预防也有作用，防止冠心病的复发。
- 2、具有较强的抗氧化效果，可以起到清道夫的作用，防止自由基引起的损伤。
- 3、降低罹患某些恶性肿瘤（乳腺、前列腺、子宫内膜、消化道）的风险
- 4、在膳食中添加橄榄油（不改变任何其它形式）对血压有改善作用5、通过提取hdl胆固醇，降血脂，保持较好的血糖和血压水平来防止胰岛素抵抗及其可能引起的严重后果，橄榄油是糖尿病病人最理想的食用油
- 6、富含橄榄油的膳食比低脂肪膳食对于防止肥胖，保持体形的效果更好，持续时间更长
- 7、食用橄榄油有助于免疫系统抵御微生物，细菌或病毒的入侵
- 8、橄榄油是一种非常好消化和吸收的脂肪。橄榄油对于整个消化系统，比如胃、肝胆、胰腺、肠等都具有有益作用
- 9、在妊娠过程中，富含维生素e的橄榄油对于胎儿发育起着重要的作用，同时，能促进婴幼儿的骨骼成长和发育
- 10、橄榄油中的各种抗氧化物质在消除自由基和一些与慢性病及衰老有关的分子，以及延长寿命等方面

橄榄油与美容

- 1.护脸：在洗完脸后，用“橄榄油+盐”反复轻轻按摩脸起砂滋润作用。再用蒸脸器或热毛巾敷面，除去毛孔内肉眼看不到的污垢，增加皮肤的光泽和弹性。
- 2.护唇：天气突然转冷、感冒或肠胃不好时，人们常会出现嘴唇脱皮干裂，这时，只要涂上少量橄榄油，两三天后就可以让你的嘴唇重新变得光润。现在还有不少女士用橄榄油来取代唇彩，令嘴唇亮出天然光泽，当然，效果不及唇彩持续。

3.护肤：手关节、脚关节以及臀部等部位容易干燥和产生皱纹，经常使用橄榄油，能使皮肤恢复自然弹性。秋冬季节皮肤比较干燥，特别是腿部及臂部的位置，橄榄油具有滋润及保养作用，在普通干燥的时候可每星期擦三次，特别干燥的日子里可每日擦用。

4.护发：一般的头发护理很简单，只需在梳头前在梳子上滴上三四滴橄榄油即可，而且不会使头发油腻。另外，在洗头之后，像用护发素似的，轻擦干头发，均匀地给秀发抹上橄榄油，然后用热毛巾包裹头发10分钟，便可使头发变得光泽柔顺。

5.上妆和卸妆：这是一个极少提及的作用。女士们用干粉做粉底通常会遇到一个烦恼：粉要使劲搓才能粘到脸上。但是皮肤往往会由于大力的搓拭产生老化，久而久之皱纹就爬上脸了。橄榄油有助于上妆，只需在脸上涂上薄薄一层，即可以上妆，既可营养皮肤，又可防止妆粉脱落。一般人们都用bb油这类的产品卸妆，但对于敏感的肤质以及皮肤的敏感部位，往往会担心过敏，特别在卸眼妆时总要非常小心。而用纯天然的橄榄油来卸妆就不必担心了。用作卸妆时，用量比上妆更加少，只要用化妆棉沾取少量，然后轻轻擦走脸上的妆容，即可有效除去油彩与化学品。

6.沐浴：用橄榄油洗澡？太奢侈了！不过大美女索菲娅·罗兰就是这么保持肌肤的滋润和弹性的。不过我们用的时候可不要这么浪费，只要用棉花浸透橄榄油，均匀遍涂在全身，再用热毛巾包裹10分钟，用温水清洗即可。

7.瘦身：高纯度的橄榄油可以直接饮用，有助于促进身体的新陈代谢和排泄，坚持每天早上空腹喝一两勺橄榄油，有一定瘦身效果。

8.作粉底用油，在搽粉底霜之前，用橄榄油薄薄打底然后化妆，这样您漂亮的彩妆可以保持到晚上而不脱落。

9.作为卸妆油，傍晚经过一天的奔波劳碌，该让您的皮肤好好休息了，本品是您卸妆的好帮手。方法是，先用温水洗脸，然后均匀地涂上橄榄油，稍加按摩，再用脱脂棉擦净，便可彻底除去覆盖在脸上的化妆品，灰尘及藏在毛孔中的污垢，若与面膜使用，效果更佳。

10.作护肤按摩油，别在为脸上细小的皱纹沮丧，告诉您一个好方法：清洁皮肤之后，均匀地涂上橄榄油，参照美容的手法要求，轻轻反复地按摩，坚持使用，细小的皱纹就会慢慢消失，此法适用于全身能促进微循环，使肌肤光泽红润有弹性。

11.作护肤美发油“欧力孚”还是您秀发的好朋友，洗发后，在湿发上均匀地涂上橄榄油，使其形成保护膜，可阻挡风吹日晒对头发的伤害，常使用可使头发变得光泽，漂亮。

12.作润唇油，天气忽然转冷时，感冒或肠胃不好时，有些人常会口唇干裂，很不舒服。这时，除注意饮水外，只要擦上橄榄油即可解决问题。坚持两三天，一般可使您的嘴唇重现光泽、健康­。

特级初榨橄榄油在中餐中的使用

1、直接生饮，或者调入果汁、麦片后生饮，有很好的保健效果。2、凉拌。比如中式凉拌菜和西式沙拉。3、用中式方法炒完菜后，再淋上特级初榨橄榄油，菜肴更芳香、更营养、更健康。4、在饺子或者馄饨馅中加入橄榄油，更是美味。5、做火锅沾料。食用用橄榄油做的沾料，您估计就不会再使用香油了。6、做米饭时，在电饭煲里加入些许特级初榨橄榄油，做出来的米饭清香四溢，饭粒也更加松软。7、如果经济条件允许，可以自己用于煎炒烹炸。也可以调和葵花籽油，或者玉米胚芽油后直接烹饪。

另)日常餐桌使用21世纪人类食品的最大特点是追求自然。在食用油方面，食用植物油的需求将增长，而橄榄油以其独特理化指标与保健功能，将逐步成为新世纪理想的食用油。在西方很多国家已普遍使用橄榄油，如果拿普通色拉油和橄榄油比较，色拉油呈透明黄色，闻起来有明显的油脂味，入锅后有少许青烟；橄榄油颜色黄中透绿，闻着有股诱人的清香味，入锅后一种蔬果香味贯穿炒菜的全过程，它不会

破坏蔬菜的颜色，也没有任何油腻感。1.用橄榄油煎炸与草本植物油不同，橄榄油因为其抗氧化性能和很高的不饱和脂肪酸含量，使其在高温时化学结构仍能保持稳定。使用普通食用油时，当油温超过了烟点，油及脂肪的化学结构就会发生变化，产生易致癌物质。而橄榄油的烟点在摄氏240-270度之间，这已经远高于其它常用食用油的烟点值，因而橄榄油能反复使用不变质，是最适合煎炸的油类。2.用橄榄油烧烤煎熬橄榄油也同样适合用来烧、烤、煎、熬。使用橄榄油烹调时，食物会散发出诱人的香味，令人垂涎。特别推荐使用橄榄油做鸡蛋炒饭，或做烧烤。3.用橄榄油做酱料和调味品用酱料的目的是调出食物的味道，而不是掩盖它。橄榄油是做冷酱料和热酱料最好的油脂成份，它可保护新鲜酱料的色泽。4.用橄榄油腌制在烹食前先用橄榄油腌过，可增添食物的细致感，还可烘托其他香料，丰富口感。5.直接使用橄榄油特级初榨橄榄油直接使用时，会使菜肴的特点发挥到极至。你可以象用盐那样来用橄榄油，因为特级初榨橄榄油会使菜肴口感更丰富、滋味更美妙。你还可以将特级初榨橄榄油加进任何菜肴里用来平衡较高酸度的食物，如柠檬汁、酒醋、葡萄酒、番茄等。它还能使食物中的各种调料吃起来更和谐，如果在放了调味品的菜肴里加一些橄榄油，你会发现味道更好。特级初榨橄榄油还可以使食物更香，更滑，味道更醇厚。6.用橄榄油焙烘橄榄油还适合于焙烘面包和甜点。橄榄油远比奶油的味道好，可广泛用于任何甜品及面包。酸度（acidity），是用来测定每一百克油脂中自由脂肪酸（free fatty acids）所占的比例的指标，自由脂肪酸又叫游离脂肪酸，是油脂中“不安分”的脂肪组成部分，酸度过高容易导致氧化，从而导致油脂酸败，不可食用。国际橄榄油理事会和欧盟的标准显示，特级原生橄榄油的油酸含量低于0.8，原生橄榄油低于2.0，精炼橄榄油由于经过化学脱酸过程，酸度低于0.3。因此，特级原生橄榄油和原生橄榄油的酸度是天然酸度，而精炼橄榄油的酸度是人工干预酸度。橄榄油的品质，从天然酸度的角度来说，当然是越低越好，但是从概率上来说，大多数特级原生橄榄油的天然酸度介于0.3-0.8之间。如果质检报告上的酸度过低，比如，0.1-0.2，并结合过氧化值和紫外线吸光度等其它指标来看，即使标签上标明特级原生橄榄油，该产品有很大的嫌疑是营养价值很低，或者是不可食用的精炼橄榄油，或是精炼果渣油

胡锦涛主席参观希腊佩扎农业联合体鼓励中希两国扩大农业交流合作

2008年11月27日05:17 来源 人民网《人民日报》

11月26日，国家主席胡锦涛在希腊南部克里特岛参观佩扎农业联合体。这是胡锦涛用电动橄榄采摘器采收成熟的橄榄。新华社记者李学仁摄 本报雅典11月26日电（记者吴绮敏、雷达）正在希腊进行国事访问的国家主席胡锦涛26日来到希腊南部克里特岛参观佩扎农业联合体，并表示希望中希两国扩大农业交流合作。当地时间10时45分许，胡锦涛和夫人刘永清一行在希腊外交部部长多拉·巴科扬尼斯陪同下，来到克里特岛中部伊拉克林市郊的佩扎农业联合体参观，受到当地居民热烈欢迎。克里特岛素有“橄榄王国”之称，种植油橄榄株数占希腊全国总株数的1/5。11月，正值橄榄收获榨油的时节，这座孕育了希腊数千年“橄榄文明”的岛屿沉浸在丰收的气氛之中。胡锦涛首先来到一片橄榄园。在一株橄榄树旁，他听取联合体负责人介绍今年该联合体橄榄种植和收获情况，并高兴地应邀手执长长的电动橄榄采摘器打下成熟的果实。橄榄园的主人兴奋地说，胡锦涛主席为他们打下了今年收获的第一批橄榄。随后，胡锦涛来到农产品展览室参观。这里展示了各种橄榄制品，以及当地农民早期用于制作橄榄油的工具。胡锦涛详细询问了联合体的橄榄产量、榨油方法、单位榨油量以及橄榄油的市场价格。接着，胡锦涛参观了橄榄油加工和生产车间，了解橄榄油加工技术和生产流程。胡锦涛对联合体取得的成绩表示祝贺，祝愿联合体兴旺发达，并欢迎佩扎农业联合体积极开拓中国市场，扩大同中国同行的交流合作。佩扎联合体负责人表示，非常感谢胡锦涛主席前来参观，希中两国历史悠久，两国人民友好。相信在胡锦涛主席关心下，佩扎联合体能够同中国同行开展合作，将高品质的橄榄油更多销往中国市场。临别前，胡锦涛应邀在留言簿上题辞：“中希友谊 历久弥新”。

这张照片是由希腊克里特岛博萨克斯公司在胡主席到该公司橄榄园里采摘时照的，这也是国内其它任何一家公司也没有的照片。