

压榨亚麻籽油 诚致生物公司 亚麻籽油

产品名称	压榨亚麻籽油 诚致生物公司 亚麻籽油
公司名称	深圳市诚致生物开发有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市光明区7号路森阳科技园A座5层
联系电话	19925231027 19925231027

产品详情

高保鲜高纯度亚麻籽油

深圳市诚致生物开发有限公司是专业化生产高保高纯度鲜亚麻籽油、亚麻籽油凝胶糖果（软胶包囊）、高纯度亚麻酸系列产品的工厂。在深圳市、大同市、加拿大萨斯卡通市建设了五间全资工厂和研发基地，拥有多项发明专利、实用新型专利和科技成果，连续五年认证为国家高新技术企业。在亚麻籽油研发生产方面拥有的核心技术有：生物活性保持技术、气滋味优化技术、全程抗抑制氧化技术，所生产的亚麻籽油系列产品活性高、易吸收、不苦涩、不腥、油腻感轻、口感顺滑、冒烟点达到摄氏210度、适合烹饪、能够较好表现菜肴的味道，是高保鲜的亚麻籽油，多项指标达到国际标准。

为什么不能生吃亚麻籽？

西北地区种植户不担心有鸟、牛、羊去吃亚麻，有时候会特意种在农田的地头防止牲畜破坏庄稼。

研究发现：亚麻籽皮中含有一种物质，叫做Cyanogenic glycosides，摄入体内后水解产生Hydrofluoric Acid，有毒。摄食致毒量后症状为呼吸快速和困难，呼出苦杏仁气味，随后全身衰弱无力，行走站立不稳或卧地不起，压榨亚麻籽油，心率失常。严重者结果是因呼吸肌无力导致生命结束。

这也是古老的亚麻籽消失的原因。

目前，国内外有三种常用的方法脱除亚麻籽中的Cyanogenic glycosides，例如溶剂法、水煮法和微波法，也再一次印证了《本草纲目》中提到的亚麻籽必须通过“九蒸九晒”制成蜜丸食用的论点。

高保鲜高纯度亚麻籽油

深圳市诚致生物开发有限公司是专业研发生产高保鲜高纯度亚麻籽油、亚麻蛋白、亚麻膳食纤维、木酚素的高科技企业，在深圳市、大同市、加拿大萨斯卡通市建设了五间全资工厂和研发基地，拥有多项发明专利、实用新型专利和科技成果，连续五年认证为国家高新技术企业。公司崇尚纯自然、纯物理工艺、零添加的制造理念，致力于以大规模先进制造提供消费者高保鲜亚麻籽油、欧米伽3制剂、亚麻蛋白、膳食纤维，补充人类三大基础营养短板，改善人类生命质量。

亚麻籽油与深海鱼脂有什么不同？

欧米伽3根据来源分为植物源性与动物源性。

凡从动物体内提炼出的欧米伽3称为动物源性欧米伽3。

凡从植物中提炼出的欧米伽3称为植物源性欧米伽3。

EPA、DHA、 α -LNA统称为欧米伽3族脂肪酸，但是，严格的讲，在欧米伽3中只有植物源性欧米伽3(α -LNA)才是严格意义上的人体必需脂肪酸。因为 α -LNA是人体内欧米伽3族脂肪酸的代谢母体，EPA和DHA是 α -LNA代谢的中间产物，只要补充了 α -LNA，在人体内就会代谢出EPA和DHA，而在人体中补充了EPA和DHA，代谢不出 α -LNA。欧米伽3在人体内这种代谢的不可逆性决定了只有 α -LNA才是欧米伽3中的人体必需脂肪酸。

高保鲜亚麻籽油含有高达55%左右的植物源性欧米伽3(α -LNA)，采用多项专利技术生产，不苦不涩，可长期常温保存，烟点高，适合烹饪，亚麻籽油，能够更好地表现菜肴的味道，所含欧米伽3有效成份是深海鱼脂的2倍以上。

深圳市诚致生物开发有限公司是专业研发生产高保鲜高纯度亚麻籽油、亚麻蛋白、亚麻膳食纤维、木酚素的高科技企业，在深圳市、大同市、加拿大萨斯卡通市建设了五间全资工厂和研发基地，拥有多项发明专利、实用新型专利和科技成果，连续五年认证为国家高新技术企业。公司核心管理团队十名以上，大多数成员专注于亚麻籽综合开发产业超过五年，崇尚专业、专注、诚信的企业文化，公司从2017年开始，按照创业板上市要求规范企业内部管理，亚麻籽油孕妇，保障公司各项业务运营安全，积极保护渠道市场营销投资，保障渠道合作伙伴的长期利益。

亚麻籽综合开发是通过现代生物技术，以物理工艺，从亚麻籽中提取 α -亚麻酸、木酚素、亚麻多糖、亚麻蛋白、膳食纤维五种活性物质，深圳市诚致生物开发有限公司一直专注于亚麻籽综合开发，拥有多项专利技术，在全球范围内建设了五家全资工厂。

压榨亚麻籽油-诚致生物公司-亚麻籽油由深圳市诚致生物开发有限公司提供。行路致远，砥砺前行。深圳市诚致生物开发有限公司（www.czw3.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为食品饮料加工具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!