

火麻油营养价值 田禾 火麻油

产品名称	火麻油营养价值 田禾 火麻油
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

火麻是亚麻吗？火麻油跟亚麻籽油有什么差别？

火麻不是亚麻，亚麻籽是黄色的小籽，酷似芝麻，扁平状的，而火麻籽是圆的，两个不是同一物种。火麻油和亚麻籽油也是有很大差别的，其中营养成分的含量就不同，亚麻籽油含有很高的亚麻酸，亚油酸的含量少之甚少，火麻油营养价值，一旦食用比例不当会导致体内亚麻酸与亚油酸比例失衡，而火麻油中亚麻酸和亚油酸是成比例的，火麻油的用处，符合国际卫生组织推荐的比值的特点，是很具营养平衡性的油脂。

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，火麻油原料，火麻油木梁压榨工艺被列为山西省非物质文化遗产项目，火麻油，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。

什么原因导致人体内亚油酸（LA）和 -亚麻酸（LNA）失衡？

当前人类膳食中的欧米茄-6脂肪酸与欧米茄-3脂肪酸是不平衡的，据推测，100年前的人类膳食中欧米茄-6多不饱和脂肪酸略高于欧米茄-3多不饱和脂肪酸，但随着现代化农业，尤其是植物油工业和现代化饲养业的发展，人类膳食结构发生了显著的变化，膳食脂肪酸，尤其欧米茄-6脂肪酸增加，使（欧米茄-6）：（欧米茄-3）的比值显著上升。

火麻油营养价值-田禾(在线咨询)-火麻油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）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！