



亚麻籽 甘油二酯油

食用植物调和油

添加亚麻籽甘油二酯

≥60%

健康食用油



天然



安全



温和



产品信息

产品名称：食用植物调和油

配料表：亚麻籽甘油二酯

(亚麻籽甘油二酯60%)

净含量：500ml

保质期：18个月

不适宜人群：婴幼儿

贮存条件：请将产品贮存于阴凉及干燥处

食用方法：煎、炒、烹、炸皆宜

加工工艺：浸出、物理精炼质量

等级：四级

注：本产品精选优质原料，温度5℃以下，
如有絮状物出现，属正常现象可正常食用

Fruits

营养健康每一天



亚麻籽介绍

亚麻主要是种植在北方地区的，植株的生长高度为60-102cm左右，而且不能每年都种植，一块土地要间隔几年才能种一年。

亚麻籽在我国的产地主要有甘肃庆阳，会宁、陕西秦岭、河北坝上地区、内蒙古地区、山西、宁夏、青海、新疆、黑龙江和云南。亚麻籽在人类历史中已存在五千多年，它属于种籽类，生长于世界各地，但以严寒地带出产的方为上品。

亚麻籽通常会通过浸出法和物理精炼法做成亚麻籽油，以下为你详细介绍这两种方法：

浸出法

原理：利用油脂和有机溶剂相互溶解的特性，将亚麻籽中的油脂萃取出来。常用的有机溶剂为正己烷，它能选择性地溶解亚麻籽中的油脂，形成混合油，然后通过蒸发、汽提等操作将溶剂与油脂分离，得到毛油。

优点：出油率高，能够充分提取亚麻籽中的油脂，一般可达 90% 以上；生产效率高，适合大规模工业化生产；所得毛油质量较好，杂质含量相对较低。

缺点：溶剂残留问题是浸出法的主要弊端，虽然经过后续的精炼过程可以降低溶剂残留量，但仍可能有极少量的溶剂残留于油中。此外，浸出设备投资较大，对生产技术和安全管理要求较高。

物理精炼法

原理：先对毛油进行脱胶、脱酸等预处理，去除其中的磷脂、游离脂肪酸等杂质。然后在高温、高真空条件下进行蒸馏，使油脂中的异味物质、色素等挥发性成分挥发除去，从而达到精炼的目的。

优点：不使用化学试剂，避免了化学污染，生产出的亚麻籽油更加天然、健康；物理精炼过程中，油脂的营养成分和风味物质损失较少，能较好地保留亚麻籽油的天然特性和营养价值。

缺点：对毛油的质量要求较高，需要预处理后的毛油杂质含量低、酸值低；精炼过程中需要消耗大量的能源，设备投资和运行成本较高；对于某些色素和异味物质的去除效果可能不如化学精炼法彻底。

在实际生产中，为了获得高品质的亚麻籽油，通常会将浸出法和物理精炼法结合使用，先通过浸出法提取毛油，再采用物理精炼法对毛油进行精炼，以充分发挥两种方法的优势，生产出符合质量标准和消费者需求的亚麻籽油。



亚麻籽甘油二酯介绍

亚麻籽甘油二酯是将亚麻籽中的油脂加工成甘油二酯的形式。

亚麻籽本身富含不饱和脂肪酸，如 α -亚麻酸，含量较高。

当制成亚麻籽甘油二酯后，在具备甘油二酯减少脂肪积累优势的同时，还保留了亚麻籽的营养成分。

α -亚麻酸属于 ω -3系列脂肪酸，对人体健康有益，例如有助于降低心脏病风险、改善大脑功能、减轻炎症反应等。

在食用上，它可以作为优质的食用油用于凉拌菜肴、低温烹饪等场景，这样能更好地保存其营养成分。

亚麻籽甘油二酯有多种营养价值。

首先，它含有丰富的不饱和脂肪酸，特别是 α -亚麻酸。 α -亚麻酸是人体必需脂肪酸，自身不能合成，只能从食物中获取。

它在人体内可以转化为DHA（二十二碳六烯酸）和EPA（二十碳五烯酸），有助于降低血脂、减少动脉粥样硬化的风险，对心血管健康有益。

同时，这些营养成分对大脑和视网膜的发育与功能维持也很重要，在改善记忆力、注意力等方面可能发挥积极作用。

其次，作为甘油二酯，它在体内的代谢途径与甘油三酯不同，不容易在体内堆积脂肪，还能提供能量。



亚麻籽甘油二酯油



- ✓ 细选原料
精选优质亚麻籽
- ✓ 物理精炼
充分保留营养元素
- ✓ 营养健康
陆地上的深海鱼油

一、优点

1. 营养丰富：

- 富含不饱和脂肪酸，如亚麻酸等，有助于降低胆固醇、预防心血管疾病。
- 含有维生素 E 等抗氧化物质，能保护细胞免受自由基的损害。

2. 改善健康：

- 亚麻酸在人体内可以转化为 DHA 和 EPA，对大脑发育和视力保护有益。
- 有助于调节血脂、血压，维持身体健康。

二、使用注意事项

1. 烹饪方式：

适合低温烹饪，如凉拌、蒸煮等，不宜高温油炸，以免破坏营养成分。

2. 储存条件：

应密封、避光、低温保存，以防止氧化变质。

本产品精选优质原料，温度5°C以下，
如有絮状物出现，属正常现象可正常食用

特别香的！

亚麻籽甘油二酯油

亚麻籽油“去苦留香”技术，充分保留亚麻籽的芬芳及丰富的 α -亚麻酸(52%-70%)，去掉苦涩，让亚麻油变得真香真好吃。



营养健康 倡导产品

不改变饮食

甘油二酯含量 $\geq 60\%$

甄选原料高油酸

亚麻籽甘油二酯油



补充方法很多

美食好伴侣 美味好搭档



煎



炸



炒



蒸



拌



炖

送给挚爱的人 带去深切祝福



祝长辈
肠道好、睡得香、精神好、年轻态



祝小朋友
健康成长、明亮双眸、聪慧过人



祝职场精英
平衡膳食 无“腹”担



亚麻籽 甘油二酯油

食用植物调和油

添加亚麻籽甘油二酯

≥ 60%
健康食用油



· 团购方案: 128元1瓶 ·