

## 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









### 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

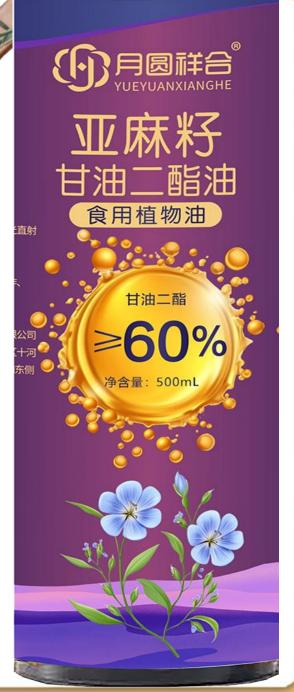
注:本产品精选优质原料,温度5°C以下,

如有絮状物出现,属正常现象可正常食用









### 觅觅益购 ②MiMiYiGou会



### 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。

 $\alpha - \mathbf{u}$  麻酸属于 $\omega - 3$  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。

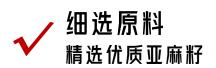
首先,它含有丰富的不饱和脂肪酸,特别是 a - 亚麻酸 a a - 亚麻酸是人体必需脂肪酸,自身不能合成,只能从食物中获取。

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。





- 物理精炼
  充分保留营养元素
- ▼ 营养健康

  陆地上的深海鱼油



## 亚麻籽甘油二酯油

- 一、优点
- 1. 营养丰富:
- 一富含不饱和脂肪酸,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:
- 一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。

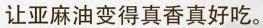
本产品精选优质原料,温度5°C以下, 如有絮状物出现,属正常现象可正常食用



#### 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,













## 补充方法很多 美食好伴侣 美味好搭档







炖





## 送给挚爱的人带去深切祝福





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





