

中国供销社指定生产企业

亚麻籽调和油

YA MA ZI TIAO HE YOU

营养均衡 · 美味健康

食用植物油

添加亚麻籽油



产品信息

产品名称：亚麻籽调和油

产品类型：食用植物调和油

配 料：大豆油90%、花生油5%、亚麻籽油3%、
玉米油2%

净 含 量：500ml

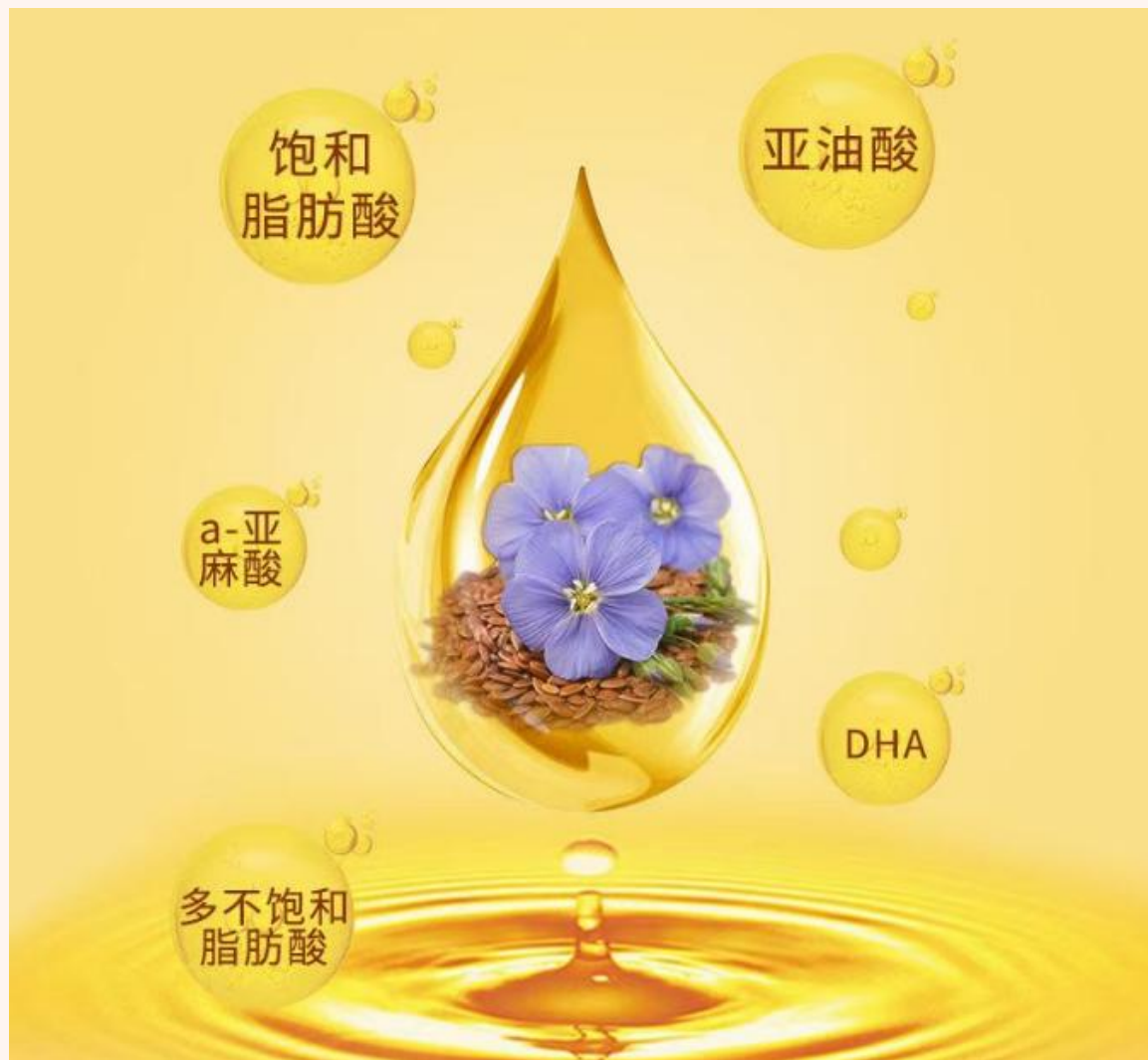
保 质 期：18个月

贮存条件：置于阴凉、干燥避光处。

注：本品所用大豆油、玉米油的加工原料分别为非转基因玉米
和非转基因大豆。



不含一滴添加剂的亚麻籽调和油



Flax seed
Sample your text here



工艺 传统

冷榨是一种生产油的制作工艺，冷榨法要求较高，营养成分保留更完整，市值价值相对高端。冷榨油颜色清澈，味道比较清淡。



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。

亚麻籽通常会通过热榨法或冷榨法做成亚麻籽油，热榨法，是先将亚麻籽经过蒸炒以及高温炒制之后，再通过物理压榨的方法制作出亚麻籽油，这是一种较为传统的方法，用热榨法所榨出来的油具有比较高的出油率，并且香气浓郁且不油腻。

冷榨法，指的是将亚麻籽放在低温的环境下，通过物理机械所给予的巨大压力榨取出来的亚麻籽油，口感清爽不油腻，可以直接食用。



亚麻籽调和油

是将亚麻籽与其他植物油按一定比例调配而成的食用油。

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。

亚麻籽调和油通过不同植物油的搭配，综合了各种油的优点，为人们提供了较为均衡的营养。



以下是亚麻籽调和油中各成分的介绍：

一、大豆油

占比90%，是调和油的主要成分。

- 富含亚油酸等不饱和脂肪酸，能降低血清胆固醇，预防心血管疾病。
- 具有较好的热稳定性，适合多种烹饪方式。

二、花生油

占比5%

- 香味浓郁，含有丰富的单不饱和脂肪酸、维生素 E、白藜芦醇等营养成分。
- 对降低胆固醇、预防动脉硬化有一定作用。

三、亚麻籽油

占比3%

- 富含的亚麻酸，是人体必需的脂肪酸，对大脑发育、心血管健康等至关重要。
- 具有抗氧化、抗炎等功效。

四、玉米油

占比2%

- 含有丰富的维生素 E 和不饱和脂肪酸，尤其是亚油酸含量较高。
- 有助于降低血液中的胆固醇，保护心脏健康。

亚麻籽调和油通过不同植物油的搭配，
综合了各种油的优点，为人们提供了较为均衡的营养。



补充方法很多 您有坚持吗？



实拍图

让你了解产品信息？



送给挚爱的人 带去深切祝福

Flax seed
Sample your text here



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

中国供销社指定生产企业

亚麻籽调和油

YA MA ZI TIAO HE YOU

营养均衡 · 美味健康

食用植物油

添加亚麻籽油

