

著名品牌“苏仙茶油”帮您普及茶油知识

食用苏仙茶油,享“寿”绿色生活



绿色高级营养保健油产业

你知道油茶树的木为什么是绿色的吗?这是因为油茶树木经常在阳光下受到光合作用。而油茶树木又是属于茶科山茶的一种绿树种,一般都有普通的油茶和软枝油茶等多个物种,这些都是一种特殊的长寿深根叶茂的生物特性,它们都适合生在低山丘陵。

或许是因叶面积大、净光合作用强度高,能吸收空气中大量的二氧化碳,每一公顷油茶林每天可吸收约60公斤二氧化碳,并放出40公斤的氧,可供40人呼吸所需氧气量。而且还能吸收大气中污染物二氧化硫、铅,以及滞尘和分泌具杀菌作用的酚醛物质。

在油茶基地县,以公司+基地+农户经营模式,发展低碳、生态循环经济,并成为建设新农村中农业产业化支柱产业的。

1、绿色高级营养保健油产业以油茶、幼林间作的大豆、花生为原料,根据人体健康需要饱和脂肪酸与单、多不饱和脂肪酸最佳比例,配置高级营养油,以及根据油茶油的油酸、亚油酸高的特点,生产出调节人体血脂、预防心脑血管硬化的功能保健油。

2、天然有机物提取和加工产业以油茶球果外壳和桔饼为原料,提取糠醛、烤胶、碳酸钾和总皂甙,以加工无公害的洗涤剂、农药、医药等产品。

3、四季栽培食用菌产业以油茶壳为原料,根据食用菌对光、温、湿而需要的生活条件,选用不同温型的菇类进行科学的组合,构建塑料大棚,采用以自然为主、人工调控为辅的栽培管理的方法,进行菇类生产。

4、油茶林与畜牧业相结合的循环利用产业,以提取皂甙后的桔饼和间种的花生、大豆饼为原料加工成饲料,用来喂猪、鸡,再用猪、鸡粪与大豆、花生秸秆经沼气池发酵产生沼气,供做燃料或照明,而沼水、沼渣输入油茶林做有机肥,周而复始式地循环利用,以达到产品多次增值,并降低生产成本,最终实现利润率最大化,以期促进油茶经济、生态、社会效益同时显著提高。

5、在长江以南的大、中、小城市内或郊区应把油茶作为重要绿化树种,以吸收大气中二氧化碳、二氧化硫,成为城市内碳素贮存库和大气的生物净化器。

茶油的作用与功效

茶油是从野生木本油料植物油茶果提取而成,是世界四大木本植物油之一。其油茶果采自常绿幽深、生态环境极佳的山林之间,无任何农药、化肥污染,尽吸天然养分,日月精华。油茶果从开花、授粉到果子成熟需整整一年,民间有“抱子怀胎”之佳称,堪称人间奇果。

一、茶油具有较高含量的天然抗氧化成分维生素E、维生素D,能有效的补充人体所需的营养,清除有害成分,延缓细胞老化,保持细胞活力。加之低亚麻酸含量,使得茶油稳定性好,易贮存,不易酸败变质。

二、茶油是稀有的木本植物油,比花生油、大豆油等草本植物油有更高的不饱和脂肪酸含量(茶油的不饱和脂肪酸含量高达90%),食用后容易被人体吸收,同

时还能促进人体对脂溶性纤维及钙、铁、锌等微量元素的吸收。

三、含量丰富的不饱和脂肪酸能使血液中胆固醇的浓度降低,这样可以防止动脉硬化,抑制和预防冠心病、高血压等心脑血管疾病。

四、茶油不含可引起人体致癌的黄曲霉素,长期食用对高血压、心脏病等疾病有一定的预防作用,特别适合中老年人食用。根据美国国家医药中心实验证实:茶油对降低胆固醇和抗癌有一定的功效,在国际上被称“长寿油”。

五、不饱和脂肪酸有“美容酸”之称,而茶油的不饱和脂肪酸含量是目前食用油中含量最高的。医学证明:每天摄入足够的饱和脂肪酸对润泽皮肤和乌黑头发有重要的作用。

茶油妙用知多少

茶油现在越来越为大家喜欢,我们知道茶油的作用有很多,不仅能吃还能美容减肥,但是茶油的妙用和作用,你们可能还不知道吧!

一、孕妇后期皮肤拉伸,易出现瘙痒和干裂现象,每天清晨用山茶油涂抹,可预防缓解。

二、产妇产后食用,可补身,又可以让伤口早日愈合。

三、对于婴儿尿疹、湿疹,将山茶油直接涂于患处,安全有效。

四、茶油具有活血化瘀的功效,能消红、退肿,特别适用于婴幼儿摔伤、碰伤,安全有效。

五、每天清晨空腹生食1匙山茶油,轻松解决孕妇便秘;用10-15毫克茶油加三分之一蜂蜜,每天早晚各服一次,连服3-5天可

治老年便秘。

六、民间还用茶油治疗烫伤和烧伤以及体癣、慢性湿疹等皮肤病。

七、山茶油具有保湿、滋润、乌发养颜功能,用于护发,可防头发断裂和脱发,浴后擦身,增强皮肤弹性,并可防治老年人冬季皮肤瘙痒。

八、睡前在眼睛周围抹一点山茶油,可消除眼袋。

九、山茶油是最好的护手霜、润肤露,冬季早晚用少量茶油抹于嘴唇,可防止嘴唇干裂。

十、轻敷茶油于肝脏,可消腹部胀气。

以上这些就是茶油的妙用,这些你都知道了吗?



小贴士

如何识别茶油好坏

1、看品名和分类

根据国际通行的植物油脂理论,野生初榨茶油按其等级可分为茶籽毛油(原油)、精制级茶油等。最新的国家食用油标准也明确规定:毛油(原油)不能直接作为人体食用油。

2、看加工工艺

野生初榨茶油,是将人工采集的油茶果在很短的时间内通过物理压榨工艺获得的纯天然油脂,与将油茶饼作为原料,用化工溶剂制取油脂的浸出法有着本质区别。按照我国新的食用油管理办法,食用油脂加工方法必须在标签上注明“压榨法”或“浸出法”。

3、看产地

产地对于茶油价格和品质的影响很大。野生初榨茶油,品质好次的原因在于树种、气候、经纬度等地理条件。

4、看包装

野生初榨茶油对光敏感,光照如果持续强烈,野生初榨茶油易被氧化,因此,建议购买PET瓶包装,或不易透光的礼盒包装,这样,保存的时间会较长,且野生初榨茶油中的营养不易被破坏。

5、看品质

野生初榨茶油品质的好次,一方面是在内的各项理化指标要求达到国家绿色食品标准,另一方面需要通过感官进行测定。把需要品评的野生初榨茶油倒入小的玻璃杯中,手掌紧贴杯底,轻轻晃动,用手掌的温度慢慢将野生初榨茶油加热:

观:油体透亮,呈黄色,或金黄色。浸出精炼的茶油因色素及其它营养成分被破坏而色浅;

闻:有浓郁的茶油香味;

尝:口感爽滑,喉咙的后部有明显的茶油清香。