



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103238677 A

(43) 申请公布日 2013. 08. 14

(21) 申请号 201310167995. 6

(22) 申请日 2013. 04. 22

(71) 申请人 刘洪举

地址 010050 内蒙古自治区呼和浩特回民区  
工农兵路鸿博雅园 6-202

(72) 发明人 刘洪举

(74) 专利代理机构 呼和浩特北方科力专利代理  
有限公司 15100

代理人 王社

(51) Int. Cl.

A23D 9/04 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

冷榨亚麻葵花菜籽食用调和油

(57) 摘要

本发明公开了一种冷榨亚麻葵花菜籽食用调和油,由冷榨亚麻籽油、冷榨葵花籽油和冷榨菜籽油三种冷榨食用油调和而成。本调和油是在中国营养学会对中国居民脂肪及脂肪酸的推荐摄入量 and 比例的基础上设计的,和常规工艺生产的食用油相比,冷榨亚麻葵花菜籽食用调和油具有完整的天然营养价值,使用它对身体无疑更加健康。在食用本调和油的同时,合理安排肉蛋奶摄入量,可使中国居民对脂肪的摄入比例趋于 1 : 1 : 1 的理想水平。

1. 冷榨亚麻葵花菜籽食用调和油,其特征是:由冷榨亚麻籽油、冷榨葵花籽油和冷榨菜籽油三种冷榨食用油调和而成,三种冷榨食用油在调和油总重量中百分含量分别为:冷榨亚麻籽油 4% -10%,冷榨葵花籽油 22% -33%,冷榨菜籽油 60% -68%,在调和油中各种脂肪酸占总脂肪酸的重量百分含量分别为:饱和脂肪酸 7% -12%,单不饱和脂肪酸 43% -50%, $\omega$ -6 系多不饱和脂肪酸 35% -40%, $\omega$ -3 系多不饱和脂肪酸 8% -12%, $\omega$ -6 系多不饱和脂肪酸与  $\omega$ -3 系多不饱和脂肪酸之重量比为 4-6 : 1,二者之和的重量占冷榨食用调和油重量的 41% -47%。

## 冷榨亚麻葵花菜籽食用调和油

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种食用调和油,特别指一种完全使用冷榨食用油生产的冷榨亚麻葵花菜籽食用调和油。

### 背景技术

[0002] 脂肪是人体 6 大营养素之一,人们摄入脂肪有一半以上是通过食用油来实现的。现代食用油生产技术普遍采用高温蒸(火)炒和化学精练、溶剂浸出的方式,这不但使多种天然活性和营养物质损失,也使脂肪本身受到损害,食用油的营养价值大为降低。

[0003] 采用冷榨和常温物理精炼技术生产的冷榨食用油完整保留了油脂天然的色、香、味和营养价值,是食用油生产的巨大进步。采用冷榨食用油生产调和油不但可以保持冷榨油的天然营养,而且可以使调和油的脂肪酸构成达到理想的比例要求。

### 发明内容

[0004] 本发明要解决的技术问题是提供一种冷榨亚麻葵花菜籽食用调和油,这种食用调和油完全使用冷榨食用油生产,具有原滋原味、原香、原色及各种天然营养成份保留完整的特点,调和油不但同样具有冷榨食用油的天然好处,而且各种营养成份得到互补和加强,脂肪酸的比例也更合理。

[0005] 本发明要解决的技术问题由如下方案来实现:冷榨亚麻葵花菜籽食用调和油,其特征是:由冷榨亚麻籽油、冷榨葵花籽油和冷榨菜籽油三种冷榨食用油调和而成,三种冷榨食用油在调和油总重量中百分含量分别为:冷榨亚麻籽油 4% -10%,冷榨葵花籽油 22% -33%,冷榨菜籽油 60% -68%,在调和油中各种脂肪酸占总脂肪酸的重量百分含量分别为:饱和脂肪酸 7% -12%,单不饱和脂肪酸 43% -50%, $\omega$ -6 系多不饱和脂肪酸 35% -40%, $\omega$ -3 系多不饱和脂肪酸 8% -12%, $\omega$ -6 系多不饱和脂肪酸与  $\omega$ -3 系多不饱和脂肪酸之重量比为 4-6 : 1,二者之和的重量占冷榨食用调和油重量的 41% -47%。

[0006] 本发明的优点:本发明是在中国营养学会对中国居民脂肪及脂肪酸的推荐摄入量 and 比例的基础上设计的,和常规工艺生产的食用油相比,冷榨亚麻葵花菜籽食用调和油具有完整的天然营养价值,食用它对身体无疑更加健康。在食用本调和油的同时,合理安排肉蛋奶摄入量,可使中国居民对脂肪的摄入比例趋于 1 : 1 : 1 的理想水平。

### 具体实施方式

[0007] 本冷榨亚麻葵花菜籽食用调和油 100kg 由冷榨亚麻籽油、冷榨葵花籽油和冷榨菜籽油三种冷榨食用油调和而成。这三种食用油均采用冷榨和常温物理精炼方法生产,都具有原滋原味、原香、原色,各种天然营养成份完整保留。其中,冷榨亚麻籽油占 4.91kg、冷榨葵花籽油占 29.93kg、冷榨菜籽油占 65.16kg。冷榨亚麻籽油中饱和脂肪酸  $\omega$ -0 占 0.44kg、单不饱和脂肪酸  $\omega$ -9 占 0.93kg、亚油酸  $\omega$ -6 占 0.79kg、 $\alpha$ -亚麻酸  $\omega$ -3 占 2.75kg;冷榨葵花籽油中饱和脂肪酸  $\omega$ -0 占 4.19kg、单不饱和脂肪酸  $\omega$ -9 占 6.29kg、亚油酸  $\omega$ -6 占

19.45kg、 $\alpha$ -亚麻酸  $\omega$ -3 占 0kg ;冷榨菜籽油中饱和脂肪酸  $\omega$ -0 占 4.04kg、单不饱和脂肪酸  $\omega$ -9 占 38.44kg、亚油酸  $\omega$ -6 占 16.29kg、 $\alpha$ -亚麻酸  $\omega$ -3 占 6.39kg。最后调和油中的饱和脂肪酸  $\omega$ -0 占 8.67kg、单不饱和脂肪酸  $\omega$ -9 占 45.66kg、亚油酸  $\omega$ -6 占 36.53kg、 $\alpha$ -亚麻酸  $\omega$ -3 占 9.14kg。

[0008] 本冷榨食用调和油不但同样具有冷榨食用油的天然优点,而且各种营养成分得到了互补和加强,脂肪酸的比例也更合理。其中  $\omega$ -6 系多不饱和脂肪酸与  $\omega$ -3 系多不饱和脂肪酸之重量比为 4 : 1,二者之和的重量占冷榨食用调和油重量的 45.67%,而且  $(\omega$ -0) :  $(\omega$ -9) :  $(\omega$ -6+ $\omega$ -3) = 0.19 : 1 : 1,不但符合设计要求,而且比例十分理想。