

SHANCHAINC.COM



ShanCha

野生·有机·初榨

山茶油



ShanCha

野生·有机·初榨

山茶油

什么是山茶油

山茶油又称茶油或茶籽油，是我国最古老的木本食用植物油之一。山茶油是从中国本土生长的山茶科油茶籽中提炼而出的。由于山茶树与茶树同属茶科，在民间山茶籽被称为油茶籽或茶籽。

山茶树需要独特的生长环境，对海拔、气候、山地地势、以及空气质量都有高而明确的要求。山茶树从开花到结果周期为 13 个月。采摘季节为霜降到寒露之间。九月开花后直到次年十月间果实方能成熟，因此，油茶树会有罕见的花果同株现象。果实为蒴果，多为圆形。种子多为黄褐色，有光泽，呈三角状。

自油茶籽中压榨而出的山茶油富含单不饱和脂肪酸（油酸）和多种不饱和脂肪酸（亚油酸等）及丰富的维生素 E，还含有角鲨烯、山茶苷、茶多酚与黄酮类物质，这些成分对人体细胞功能有着极大的好处。山茶油对人体的血脂和胆固醇有双向调节作用：清除有害的血脂（饱和脂肪酸和低密度胆固醇），保留对人

体有益的血脂（高密度胆固醇），这对于保证人体正常新陈代谢和预防心脑血管疾病有重大意义。

山茶油的故乡

我们原产于中国河南省新县的油茶树与山茶油品质优异。新县拥有天然野生山茶树林，常年培植油茶，加工山茶油历史悠久，被誉为“山茶油之乡”。

新县地处大别山腹地，独特的自然气候环境非常适合山茶树的生长，是山茶树的自然分布区。同时新县也是山茶树生长的最北界（淮河—秦岭一带）。这里的茶油资源自然而丰富——拥有天然野生油茶林三万三千英亩，油茶籽年产量超过一千万公斤。山茶公司的野生山茶油目前已拥有中国和美国有关机构颁发的有机认证证书。

山茶油的优势

营养成分表

构成	每 15 毫升	% 日摄入量
能量	120 大卡	
蛋白	0 克	0%
脂肪总量	13 克	20%
饱和脂肪	1.5 克	7%
不饱和脂肪	11 克	
胆固醇	0 克	0%
碳水化合物总量	0 克	0 %
钠	0 克	0%

山茶油的特质 - 四高 & 一低

亚麻酸和亚油酸比例平衡：

山茶籽的亚麻酸和亚油酸含量比为 1: 4, 比其他可食用油更接近母乳。亚麻酸对人体健康及皮肤的益处众所周知。

不饱和脂肪酸含量高：

超长的果实成熟周期使得山茶籽中含有极其丰富的不饱和脂肪酸, 此含量同样远超各类食用油。

高烟点：

山茶油的烟点高达 220 摄氏度以上, 远远超出橄榄油。超高的烟点充分保证了烹煮后的山茶油的鲜美程度及营养价值。

耐高温 - 高热稳定性：

常见食用油在高温环境下会产生部分过氧化氢, 对人体造成极大的伤害。而山茶油含有抗氧化成分, 可在 220 摄氏度的高温下耐得住 20 小时连续不间断的烹煮而不产生反式脂肪, 是食用油的理想选择。

低温可食性 - 直接食用：

常见食用油 (包括菜籽油等) 不能未经加热而直接食用, 而山茶油则不受此限制。未经加热的山茶油可直接用于沙拉的制作, 味道鲜美而不油腻。

我们的优势：

为何选择山茶公司的山茶油？

自然生长

我们的原料来自生长在中国大别山腹地的天然野生油茶林, 远离城市污染。整个生长过程摒除了农药、化肥等辅助手段。13 个月的超长生长周期及优越的生长环境使得山茶籽油脂凝聚更为充分, 含有大量的不饱和脂肪酸, 其品质超出了其他地区产出的山茶油。

手工采摘

山茶公司山茶油的原料油茶籽由当地农民手工采摘, 自然晒干, 最大程度地保留了油茶籽中的原始营养成分, 乃食用油家族中之精品。

物理压榨

每一滴来自山茶公司的山茶油都是由物理冷榨提取而出的。提取方式绿色环保, 提炼过程中不采用任何化学处理手段, 完全不破坏油的组织成分, 以最大限度地保留山茶油中的活性物质和营养价值。

无菌灌装

我们的灌装车间具备 30 万级的空气环境洁净度, 罐装过程与外界空气零接触, 保证超高产品品质。

成品检测

从原材料采购, 到成品出厂, 全程由山茶公司专员进行质量监控, 以确保每一滴山茶油质量合格, 保证消费者利益与健康。

我们的理念

福祉共享

山茶树，源自大自然的恩赐；阳光、空气和净水滋养下的山茶果，蕴涵着造福于人类的营养精华。然：世界各个角落向往高品质健康生活的人们，既缺少机会认知山茶油，更缺少一个通途来享受山茶油带来的自然体验；中国大山深处野生山茶树分布区域的农民，手捧瑰宝，却依然陷于贫困。

山茶公司，属意在他们之间开辟一条道路、搭建一座桥梁，让两者天然契合，彼此回馈。

天人合一

天地之间，阴阳二气交融和谐，万物才得以共生。山茶公司对自然深怀敬畏之心，自觉遵循神圣的生态伦理，致力于实现世间动态循环的平衡。我们善待原料产区那三万三千英亩原始山

茶林，以保护之心有序地开发山茶产品，最大限度地维护山林的完整性和原生态。

人文关怀

山茶公司的原料产地新县，位于大别山深处。当地农民大多依靠山茶作物来维持生计，对山茶感情深厚，但原始的生产方式并未让其摆脱贫困。假如他们失去维护山林的动力，甚至选择远走他乡，则不仅其生活变得飘泊不定，古老的山茶林也会变得荒芜，上天的恩赐就会受到辜负，大自然的存在，也将变得不可持续.....

为了帮助当地农民从山茶树这种世间稀有资源中获益，我们将从果实采摘到压榨灌装的所有工序，都安排在新县境内完成。这种人道又环保的运行方式，使农民们获得了可观的经济收益，生存条件得到巨大改善。

与其他食用油对比

种类	饱和脂肪酸	多不饱和脂肪酸	单不饱和脂肪酸	特点
山茶油	10.15%	7.29%	73.25%	稳定性好，耐高温，不含胆固醇及转基因成分，无化肥、农药污染，富含单不饱和脂肪酸
橄榄油	13.88%	5.87%	72.14%	不耐高温，不含胆固醇，富含单不饱和脂肪酸
玉米油	14%	57%	29%	口感好，易吸收，耐高温，进口原料有可能存在转基因情况，易受黄曲霉素感染，富含多不饱和脂肪酸
花生油	21%	30%	49%	营养成分比较全面，维生素丰富，有花生芳香但较为油腻，易受黄曲霉素感染
菜籽油	6%	36%	58%	含芥酸，稳定性差，进口原料有可能存在转基因情况
豆油	15%	61%	24%	含丰富卵磷脂、胡萝卜素、VE含量高，油烟大，稳定性差，含转基因原料，富含多不饱和脂肪酸
椰子油	90%	2%	8%	富含饱和脂肪酸，常温下成凝固状，用于工业和食用

产地·实景拍摄

河南·新县

山茶公司：您的健康顾问

我们的产品

山茶公司致力于将科学研究融入到最佳的食用油及山茶产品的研发及应用中去。现有旗舰产品为山茶油，未来，我们将开发以山茶油为基础的护肤保养、家居洗化及保健产品。

我们的承诺

- » 出品最高质量的山茶油
- » 提供最专业的健康管家式服务
- » 方便用户便利、快捷地接触到山茶系列产品
- » 听取各种建议及意见
- » 提供最新、最全、最精准的产业信息

我们的服务

山茶公司选择以会员制服务来兑现我们的承诺，对每位会员以家庭为单位配备独立的健康顾问。

您个人的健康顾问将随时跟进您的购物习惯和喜好，深入了解您的健康需求，以帮助我们提供更全面、更个性化的服务。山茶会员将享有以下服务：

- √ 一切山茶公司产品配送到家
- √ 山茶公司提供各独立产品的详尽使用指南
- √ 获得山茶公司所提供的满足您个性化需求的产品组合
- √ 拥有私人订制、独具一格的油瓶组合：由您亲自设计大小、形状、材料并可刻字；同时配备一套油瓶相关用具，包括厨房用油瓶、旅行用油瓶、滴管、量勺及油嘴等
- √ 享受终身营养健康顾问服务
- √ 获得山茶公司最新产品的免费小样
- √ 无限取用山茶公司媒体平台所发布的相关信息和健康资讯

如何辨别食用油的品质？

在食用食用油之前，您需要知道，虽然尚在赏味期限内，您的食用油是否仍保持高品质。

辨别方法：

- » 包装：检查新油的包装，查看有效信息是否完备，包装是否密封完好。
- » 颜色：高品质的山茶油通常都色泽金黄，您在食用前查看颜色是否正常是很必要的。
- » 液体状：在自然光下观察油体，仔细辨别是否透明、平滑或液体中是否含有不透明固体。
- » 沉淀物：物理冷榨的食用油中应有少量的天然沉淀物。

** 山茶油在低温环境下会出现少量絮状沉淀物，对此您不必担忧，山茶公司的山茶油天然纯正，不含任何添加剂，絮状沉淀物将不影响油的品质和您的食用口感。

建议阅读

如您想了解更多、更专业的关于山茶油的来历和功效等，建议参阅以下文章、网站、学术期刊。

- » *Tea Oil Camellia: A New Edible Oil Crop for the United States (Journal)* by John M. Ruter.
- » *Nursery Production of Tea Oil Camellia under Different Light Levels (Journal)* by John M. Ruter.
- » *Development of a Rapid and Simple Non-Derivatization Method to Determine Constituents and Antioxidative Capacity of Camellia Oils by HPTLC (Journal)* by Guang-Ping Lv, Meijun Aoli, Bin Zhou, Jing Zhao.
- » *Tea Seed Oil – Extraction, Composition, Applications, Functional and Antioxidant Properties (Journal)* by Mohammad Ali Sahari and Mojtaba Amooi.
- » *Beneficial Effects of Camellia Oil (Camellia oleifera Abel.) on Ketoprofen-induced Gastrointestinal Mucosal Damage through Upregulation of HO-1 and VEGF (Journal)* by Cheng YT, Wu SL, Ho CY, Huang SM, Cheng CL, Yen GC.
- » *Oil Health Benefit:* <http://oilhealthbenefits.com/camellia-oil-tea-seed-oil/>.

客户服务

电话：1.800.660.8856

86.400.639.6783

电子邮件：SUPPORT@SHANCHAINC.COM

微信二维码：



销售：山茶公司

3919 CROSSWICKS HAMILTON SQ. RD

TRENTON, NJ 08691, USA

羚锐集团

河南绿达山茶油股份有限公司生产

中国出品

SHANCHAINC.COM

