



# 高油酸菜籽油



## 湖北菜籽油 荆门高油酸

湖北省荆门市四季分明，河湖交错，水源充足，自古就是鱼米之乡，是长江中游农耕文明的发祥地之一，是全国重要的商品粮、商品油生产基地。

“农谷壹号”高油酸菜籽油来自世界长寿之乡——荆门钟祥市所在的汉江流域，是湖北省荆门市农业产业“五个一”工程之一“一壶油”工程主打产品，是湖北农谷实业集团有限责任公司（简称“农谷实业集团”）全产业链打造的高端食用油品牌，2021年5月亮相国内市场。

2014年，在专家团队和荆门市人民政府的全力支持下，荆门试验示范种植由华中农业大学选育的高油酸油菜品种。2019年，农谷实业集团与专家团队合作，通过制种基地的精心培育、大力推广订单种植，成功孕育出营

养价值高、食用健康的“农谷壹号”高油酸菜籽油。农谷实业集团采取统一供种、统一供肥、统一机播、统一防治、统一田管、统一机收、统一收购“七统一”标准化生产模式，确保油料原料端的高品质；全力打造集育种、种植、收购、加工、销售等于一体的运作模式，通过“油用”“花用”“他用”多向发力，挖掘油菜多种功能，促进高油酸油菜全产业链发展。

“农谷壹号”高油酸菜籽油定位于一款符合中国人烹饪习惯，适合煎、炒、烹、炸的高端食用油。“农谷壹号”高油酸菜籽油油酸含量 $\geq 72\%$ ，实测烟点在 $230^{\circ}\text{C}$ 以上，解决了菜籽油油烟大的问题；植物甾醇含量达 $1019.4\text{mg}/100\text{g}$ 。

“农谷壹号”，用心守护您的健康。

数据来源：湖北农谷品牌经营管理股份有限公司



荆品名门微信小程序



农谷实业集团微信公众号

72% 油酸含量 $\geq$

10% 亚油酸含量 $\geq$

5% 亚麻酸含量 $\geq$

1019.4mg/100g 植物甾醇含量

# 400-805-1606