El efecto del aceite de semilla de camelia (1)

La camelia es una planta versátil ampliamente distribuida en China y países occidentales. En los últimos años, su aplicación en aceite comestible ha recibido una gran atención.

El aceite de semilla de camelia se obtiene de las semillas de Camellia oleifera, ricas en ácido oleico, ácido linoleico, ácido linolénico y escualeno, vitamina E, polifenoles del té y otros compuestos activos, con ciertas propiedades nutricionales y valor medicinal. Debido a que el componente principal del aceite está cerca del aceite de oliva, una vez se llamó "Aceite de oliva oriental".

máquina de secado por microondas

Resume principalmente los efectos antioxidantes, antiinflamatorios y blanqueadores del aceite de semilla de Camellia oleifera, así como la aplicación integral del aceite de semilla de Camellia oleifera en diversas industrias como la industria de alimentos, medicina y química, especialmente en la industria de los cosméticos, logrando más para el aceite de semilla de Camellia. El desarrollo del aspecto proporciona una referencia más significativa. Prensa hidráulica de aceite de semilla de camelia

Camellia es el género más grande de Camellia. China es el centro de distribución y el lugar de nacimiento de las plantas de camelia en el mundo, y los recursos de germoplasma son extremadamente ricos. La camelia se divide en 22 subgéneros (grupo), incluidas 280 especies, de las cuales 238 se distribuyen en China.

La especie con el valor de aceite y el potencial de cultivo de Camellia se conoce comúnmente como Camellia en la

producción de productos básicos, y se conoce como las cuatro especies de aceites leñosos más grandes del mundo en olivos, palmas y cocos. El aceite extraído de Camellia oleifera se usa a menudo como aceite comestible de alta calidad y aceite para la salud. El aceite extraído del grupo de té de aceite, el grupo de té de columna corta, el grupo de té de Hongshan, el grupo de té de fruta tosca y el grupo de té de montaña original en Camellia se usan a menudo como aceite comestible.

Las especies ornamentales en Camelia se conocen comúnmente como camelia, y sus colores son brillantes y coloridos, y el período de floración es largo. Las flores de muchas especies de Camellia también son altamente ornamentales, como Gaozhou Camellia en el Grupo Camellia y Zhejiang Red Camellia y Camellia en el Red Camellia Group. Las hojas de la camelia son de color verde oscuro, invicto durante todo el año, y las hojas son correosas. Las hojas de algunas especies se pueden convertir en tés con diferentes gustos, como el té Pu'er y el té en el grupo de té.

El aceite de semilla de camelia se obtiene de la semilla de camelia mediante prensado en frío y extracción con solvente. El aceite de semilla de camelia es rico en ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, escualeno, vitamina E, fitosteroles, saponinas de camelia, polifenoles del té, polifenoles y flavonoides y otras sustancias fisiológicamente activas, de las cuales el mayor contenido de ácido oleico. Más del 74% al 82% de la fracción de masa, el contenido de aceite de las semillas de muchas especies puede exceder el 80%.

El aceite de semilla de camelia es rico en nutrientes, lo que hace que tenga un buen efecto antioxidante, antiinflamatorio, reparador y blanqueador. Es una materia prima cosmética prometedora. El aceite de semilla de camelia tiene un alto valor comestible y medicinal, también conocido como "Aceite de oliva oriental", que puede mejorar la elasticidad y la resistencia de los vasos sanguíneos, retrasar la aterosclerosis, aumentar la absorción gastrointestinal y promover la secreción de hormonas de las glándulas endocrinas. La prevención y el tratamiento del deterioro neurológico, mejorar la inmunidad humana, etc., es propicio para la salud humana y ha sido clasificado como un aceite de salud de alto grado.