

麦善堂

天津粮油集团为培植发展后劲。实现由传统加工业向现代化高精深粮食食品加工业的转型升级. 积极引进加工设备实施小麦胚芽油、小麦胚芽粉、熟麦麸等熟化系列产品等高精深加工建设，并拟定以品牌化战略将产品打入国内市场。

由于日益激烈的竞争，大众已经很难从日趋同质化的产品信息中感受到产品的独特魅力。因此，企业之间的竞争已不再停留在某一单一层面上的局部竞争，而是升华到了企业内部与外部的各个层次上即整体实力竞争，也就是企业形象力的竞争。

麦麸，即麦皮，小麦加工面粉副产品，麦黄色，片状或粉状。富含纤维素和维生素，主要用途有食用、入药、饲料原料、酿酒等。为小麦磨取面粉后筛下的种皮，就是外面的皮，主要是纤维、糊粉、一些矿物质和维生素性味甘凉，可收敛汗液。麦善堂熟麦麸是我公司引进意大利VOMM公司设备生产制造，选用优质小麦麸皮为配料，经涡轮薄层工艺精制而成，不添加任何添加剂，富含膳食纤维。

麦善堂小麦胚芽是从优质小麦粒中萃取的精华，是一种高蛋白、高维生素E、低热、低脂、低胆固醇的营养品。含有维生素B族、维生素D、不饱和脂肪酸、核酸、叶酸、二十八烷醇和钙、铁、锌、硒等10余种矿物质等，是非常理想的微量金属元素的供给源，是“天然维生素E的仓库”，是“人类的天然营养宝库”。

麦善堂小麦胚芽油是以小麦芽为原料制取的一种谷物胚芽油，它集中了小麦的营养精华，富含维生素E、亚油酸、亚麻酸、甘八碳醇及多种生理活性组分，是宝贵的功能食品，具有很高的营养价值。特别是维生素E含量为植物油之冠，已被公认为一种颇具营养保健作用的功能性油脂。具有调节内分泌，减肥、防止色斑、黑斑及色素沉着；抗氧化作用，

减少过氧化脂质生成，促进皮肤保湿功能，使皮肤润泽，延缓衰老；促进新陈代谢和皮肤更新，抗皱、防皱、防皮肤老化、消除疤痕；调解血脂，软化血管，预防动脉硬化、高血压、中风的作用。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lst-330574.html>