

最优质的食用油

Clearly The World's Finest

Sunora

桑 诺 拉



非转基因 Non GMO

造 就 安 全 品 质

Good oil diet advocates

好油膳食倡导者 收获健康人生从“油”开始

中国质量协会指出，“食品质量和安全”、“食用油的纯度”、“油质的健康性”等是消费者最为关注的食用油要素。长期以来，人们十分渴望能够在众多品类的食用油中找到一种集合安全、纯净、健康于一体的“生活伴侣”，以期在日常的饮食中调养身体机能，吸收丰富营养，从而实现强健身体、延年益寿的美好愿望。芥花籽油的出现，如同在食用油市场中投下了一粒“健康种子”，缓缓生发出遍及全国的健康食用油新主张，从一定程度上满足了人们的健康理想，成为“世界上最好的食用油”的不二典范。

芥花籽油让越来越多的人对自己心目中的“最好”有了一定的认知，越来越多的消费者用自己的亲身体验诠释了“世界上最好的食用油”的定义，并由此收获了健康的人生。



非转基因Non GMO

造 就 安 全 品 质

Quality comes from focus,
responsibilities and achievements of the future

品质源于专注，责任成就未来

公司简介 / company profile

桑诺拉(Sunora)食品有限公司致力于食用油国际贸易，产品主要包括加拿大芥花籽油，橄榄油，芥花籽橄榄混合油，豆油，玉米油及其它特种食用油。我们的客户来自包括美国，加拿大，中国在内的三十多个国家和地区。桑诺拉以其高质量的螺旋压榨非转基因芥花籽油，有机芥花籽油得到业界认可。目前我们的芥花籽油贸易量处于国际领先地位。公司为零售商提供公制和英制尺寸的零售包装，并为食品服务业和食品加工业提供桶装和大宗散装产品。



桑诺拉的芥花籽油是同类产品中质量最高的。其质量符合当今国际健康饮食标准。菜籽油中饱和脂肪极低，并且含有比例为2:1的欧米茄6和欧米茄3。众所周知，欧米茄3是降低所有因心血管疾病所导致的死亡率的一个重要来源。用于日常烹调，会有效降低低密度脂蛋白和总胆固醇水平。

桑诺拉芥花籽油已收到两个奖项：美国营养学院颁发的“杰出产品奖”和美国健康基金颁发的“健康产品奖”。我们的国际产品包括500毫升，946毫升，1升，2升，3升，5升，8升和16升。除了公制包装外，我们还提供英制包装，尺寸包括16盎司，32盎司，48盎司，64盎司，101.7盎司，35磅和1加仑。公司出口桶装芥花籽油在业界处于领先地位，我们提供的190公斤铁桶或1000公斤袋包装将大大降低客户运输成本。

做为加拿大橄榄油的主要进口商之一，桑诺拉非常自豪的为国人引进了顶级质量和最佳口感的特级初榨橄榄油。经过多年的研究和探索，我们终于能够掌握和满足客户对特级初榨橄榄油口感的苛刻要求。如果你真正欣赏正宗的橄榄油，你的餐桌上应该摆上我们的特级初榨橄榄油。除了特级初榨橄榄油，我们还提供高质量的纯橄榄油和轻型橄榄油。橄榄油包装包括200公斤桶装，16升和35磅罐箱装，以及标准的瓶装规格，如250毫升，500毫升，1升和2升。

What is the canola oil

World high quality special oil

什么是芥花籽油？ 世界优质特种油品

芥花籽油 (Canola Oil) 的名字来源于 Can(Canada 加拿大) o(oil 油) l(low 低) a(acid 酸)。该产品被称为加拿大的特产，得到加拿大心脏与中风协会 (Heart & Stroke Foundation) 认证推荐，人均寿命位于世界前十名的加拿大 72% 的家庭长年选用“芥花籽油”这一事实，见证了“加拿大国油”称号的由来。

芥花籽油气味清淡，色泽较浅，适合煎炒煮炸等及调配各类沙律酱汁，是一支多用途油种。在欧美被认为是最好的食用油之一，因为它是所有植物油中不饱和脂肪酸含量最高的。

Sunora Canola Oil 为 100% 加拿大原装原瓶进口的芥花籽油；“Sunora”名称是源自于生长在加拿大洛基山脉上的油菜籽花朵在太阳映照下散发出金色的光芒而得名的。加拿大气候土壤资源得天独厚，每年固定的月份利用世界领先的机械化技术大面积播种、收割、压榨，出品优质独特，产品品质完全符合中加两国检验检疫标准，安全质量十分有保证。

“SUNORA 牌芥花籽油”独家拥有非转基因认证 (NON-GMO CERTIFIED)，健康品质更佳保障。

"Characteristics of canola oil"

Rest assured that the health partner

“芥花籽油”的特点 放心的健康伴侣

- 1, 芥花籽油饱和脂肪酸含量比橄榄油低(7% 和 15%), 饱和脂肪酸中的有害成分(棕榈酸)比橄榄油更低(4% 和 14%)。ω-3 含量是橄榄油的 10 倍以上。
2. 橄榄油烟点过低, 导致它只能拌沙拉等, 而芥花籽油的烟点高达 242° , 安全满足日常烹饪对食用油的要求。
3. 芥花籽油在烹饪过程中完全不破坏食物本身的口味和外观,

- 有助于大脑发育及视网膜健康
- 不含胆固醇, 减低患冠心病风险
- 获得美国食品及药物管理局(U.S.FDA)的健康声明
- 加拿大心脏和中风协会权威推荐食用油
- 加拿大国油, 中加两国商务部推荐产品
- 富含维生素 E, 延缓衰老
- 100% 原装原瓶进口植物油
- 孕妇推荐用油, 有效缓解孕妇妊娠反应
- 预防胎儿贫血, 增强胎儿脑细胞功能

Product display

产品展示



“圣罗娜”芥花籽油1L装



原产国：加拿大
配料：芥花籽油
生产方式：压榨
保质期：24个月

营养成分表

能量	3684千焦	44%
蛋白质	0克	0%
脂肪	99.2克	165%
亚麻酸	7.72克	
反式脂肪酸	0克	
胆固醇	0克	0%
碳水化合物	0.8克	0%
钠	0毫克	0%

Sophisticated industry chain – full control

“Sunora芥花籽油”的工艺方法

精良的产业链——全程管控



“芥花籽油”在压榨之前都不经加热。芥花籽经挑选、清洗，然后机械低速压榨，以压榨摩擦，避免温度高于52.C(欧洲冷榨作业条例规定不得超过52。C)。按这种方法生产出来的芥花籽油在颜色、味道及气味方面比精炼油更突出并符合各个国家资格认证机构批准的特定标准。使用大气改良压榨（MAC）和大气改良包装（MAP）方法压榨，使用改良后的植物螺旋榨机，嵌入式冷却装置及冷藏技术，以确保榨出的油符合冷榨作业条例规定的温度标准。

芥花籽油采用微波负蒸机压榨法（国内目前没有这种技术），属于物理冷榨，优点是：

- 1、保留芥花籽原有营养成分和风味
- 2、不破坏天然抗氧化剂，不需要任何人工抗氧化剂保质
- 3、不会产生和残留化学成分

国内部分炼油方法：浸出法，属于化学榨油方式，缺点如下：

- 1、容易产生和残留化学物质，类似致癌物质苯并芘等
- 2、破坏原有植物的营养成分，需后期采取多重脱色脱味工序去除化学添加剂的残留物
- 3、后期需要添加人工抗氧化剂保质

“Sunora 芥花籽油” 对人体的意义

Protect vascular, prevention of stroke 保卫血管，预防中风

多重危险因素调整试验对中年男性的研究结果证实，中风的危险与细胞膜 α -亚麻酸的浓度相关。也就是说：细胞膜中 α -亚麻酸浓度高的男性发生中风的几率低。油酸是地中海饮食中的主要脂肪酸，占Sunora 芥花籽油脂肪酸总量的58%，研究显示，油酸对内皮活化作用可达数月之久，可减弱氧化对内皮细胞的破坏作用并能阻滞诱发炎症的化合物的生皮。”在研究中，油酸使白血细胞一内皮亲和蛋白质的生产量下降40%，有效地保卫了血管内壁。世界上所有已在使用的植物油中，**Sunora芥花籽油饱和脂肪含量最低，含有丰富的单不饱和脂肪，可以在保持体内高密度脂蛋白胆固醇浓度的同时，降低血液中总胆固醇和低密度脂蛋白胆固醇的浓度，有预防心肌梗死、心脏病的作用。**氧化是人体背部的自然现象，氧化作用生成被称为自由基的不稳定化合物。暴露在房屋，电离辐射，烟雾和受臭氧影响的空气和受污染的环境中也会促成人体内自由基的生成。自由基阻碍肌体细胞的正常运作，破坏脱氧核糖核酸（人体基因组织）蛋白质和细胞膜内的聚不饱和脂肪酸，自由基的侵袭造成氧化性损伤，导致许多退化性疾病，如早衰、癌症、肺气肿、缺血性心脏病、动脉粥样硬化、风湿性关节炎、皮肤阳光敏感症、白内障。抗氧化营养成分维生素E、维生素C， β 胡萝卜素在预防人体的氧化损伤发挥着重要的作用。“抑制”自由基，使之散失活力，各类抗氧化剂能防止自由基与其他分子起反应，因此维生素E在大脑和肺等含局部饱和脂肪酸的组织中发挥着重要作用。**十毫升（2汤匙）精炼过的Sunora 芥花籽油含有1.9毫克维生素E，Sunora 芥花籽油是维生素E最丰富的饮食来源。**

Vitamin E in preventing cell damage 维生素E预防细胞损伤

Sunora 芥花籽油含有丰富的维生素E。维生素E是对自然界存在的多种分子化合物的总称， α -生育酚在其中最活跃。 α -生育酚是血浆中功能最强的脂溶抗氧化剂，每100克Sunora 芥花籽油油中大约含有27毫克 α -生育酚，对于19岁以上的成年人来说，一汤匙Sunora 芥花籽油可提供“推荐饮食限额”上列出的 α -生育酚推荐摄入量的25%。维生素E是有效的抗氧化剂，能防止细胞膜之间的氧化损伤。维生素E还能对许多参与内皮活化的细胞产生积极的影响，有助延缓动脉粥样硬化。**Sunora芥花籽油做为健康饮食的一个成分有助于保障人体摄入这一重要的抗氧化剂。**

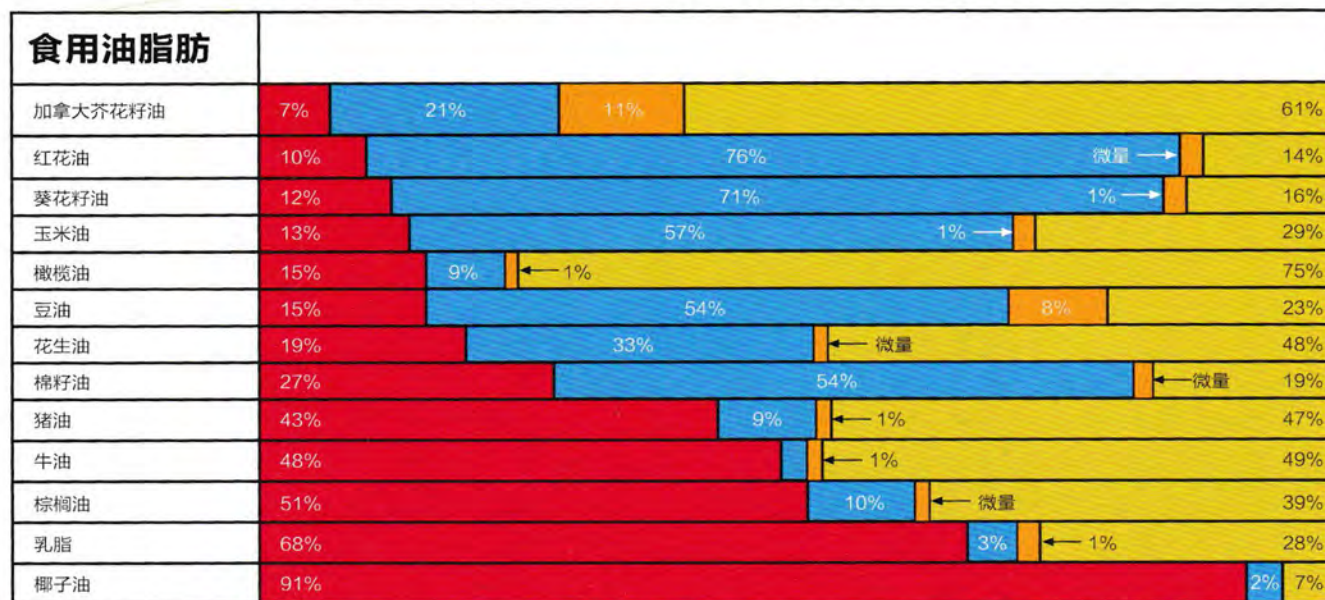


Your preferred family

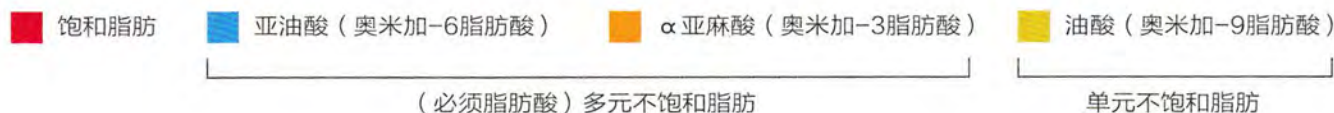
“Sunora 芥花籽油” 的营养价值

您的首选家庭用油

芥花籽油与其它食用油营养成份比较



*胆固醇含量 (毫克、汤匙)：猪油12；牛油14；乳脂33.植物油都不含胆固醇
来源：POS Pilot Plant Corporation, Saskatoon, Saskatchewan, 加拿大1994年6月



在市场中可以购买到的所有的食用油中，“Sunora 芥花籽油”最具营养优势。它具有最低的饱和脂肪，单不饱和脂肪含量高，还有重要的α-亚麻酸（一种Ω-3型脂肪酸）含量。有一种关于饮食的说法在过去的十年里不曾改变：少吃脂肪。这句忠告旨在帮助数百万计的人降低患超重、肥胖及糖尿病的风险。但是，人们在想着节食与健康的同时也要顾及到另一个概念：适度。人体需要多种维生素及营养成分以维持最佳状态，最好的办法是从各种食物中挑选自己的饮食内容并做到适度，以此来供给机体燃料。诸如蛋白、糖替代品及低脂食品等代用品可用来降低胆固醇、脂肪及热量。选择它们也会使产出得到明显的改变。北美营养学家在新的营养研究中发现，“Sunora芥花籽油”不管是营养成分，还是食用健康都优于橄榄油。

The prevention of heart disease 预防心脏病

在研究中，多重危险因素调整试验的研究报告率先对 α -亚麻酸的独特功效进行报道，对2000名35-57的男性进行了跟踪研究。健康专家跟踪研究项目对43757名男性的研究和护士健康研究项目对8000名女性的研究也得出来相似的结论：即选择 α -亚麻酸含量高的饮食可使冠心病的发病率和心脏病的死亡率下降70%

总之，饮食和心脏病研究显示，只要对饮食习惯作简单调整，在日常饮食使用Sunora芥花籽油，就能有效地预防突发性冠心病发作。

Protecting vascular endothelium 保护血管内膜，有助于抑制心脏病和中风

Sunora 芥花籽油中的三种营养素对血管内膜有保护作用，使之免受损伤。血管壁上出现损伤是动脉粥样硬化的早期征兆。Sunora 芥花籽油中的油酸、 α -亚麻酸和维生素E使它成为预防心脏病和中风的三魁王。

Fatty acid essential 提供必不可少的脂肪酸

α -亚麻酸和亚油酸是人类食品中必不可少的。前者属 Ω -3型脂肪酸，后者属 Ω -6脂肪酸，我们身体无法合成他们。这些脂肪酸在细胞结构中，在调节免疫心瓣膜和生殖系统方面发挥着主要作用。人体利用这些脂肪酸制造一组被称做业烷类的激素类化合物，业烷类有助于控制血压、血液凝固和免疫反应。Sunora 芥花籽油中含有大量的 α -亚麻酸， α -亚麻酸占芥花籽油中脂肪酸总量的11%左右，亚油酸占21%左右，相当于一汤匙Sunora 芥花籽油可以为所有上述基本脂肪酸提供良好的来源。



Love touched his family life

高效利用法——让你成为烹饪高手 关爱家人 感动生活



干煎



炆炒



油炸



蒸煮



靚汤



蒸蛋



凉拌



捏馅

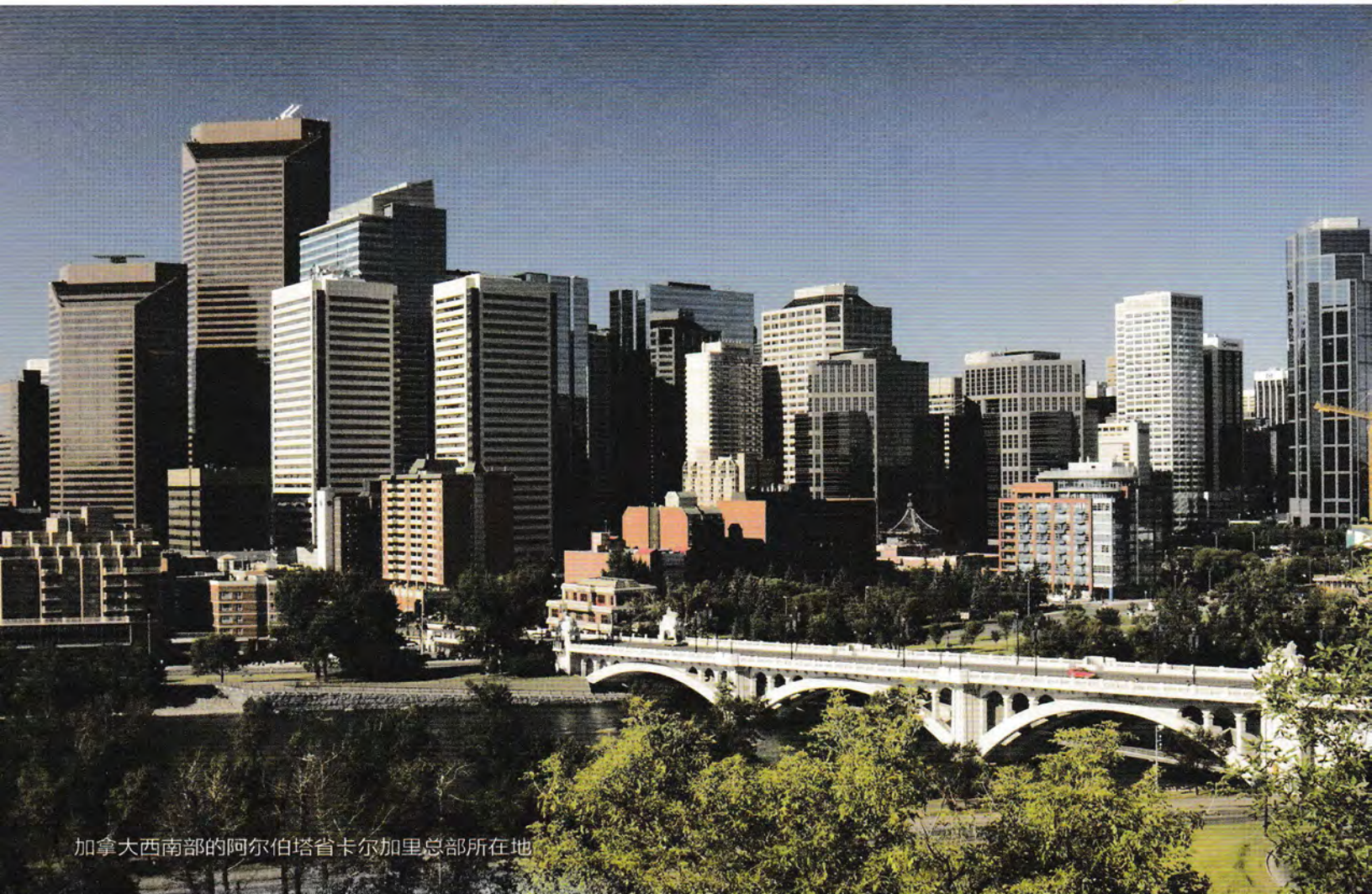


滴蘸

非转基因Non GMO
造就安全品质

Sunora

CANOLA OIL



加拿大西南部的阿尔伯塔省卡尔加里总部所在地

加拿大SUNORA食品公司 (SUNORA FOODS LTD.) 总部设在加拿大西南部的阿尔伯塔省卡尔加里，具有25年专业生产芥花籽油及相关健康食品的安全品质保证，是加拿大国主要的食用油及相关产品出口商，产品远销30多个国家与地区。SUNORA公司尤其专注于高品质、高品味、有益健康的芥花籽油的研究与生产，特别是独家拥有非转基因认证 (NON-GMO CERTIFIED)，健康品质更佳保障。



厂区实景



厂区实景



厂区实景

质量保证与认证

美国食品及药品管理局健康声明

芥花籽油 (Canola oil) 现在因其可减少患冠心病风险的能力而有资格获得一项合格健康声明 (qualified health claim)。芥花籽油的这种能力是通过其不饱和脂肪酸含量实现的。拥有合格产品的芥花籽油装瓶商和生产商可用于标签上的这项声明表示：有限且并不确凿的科学证据显示，每天食用约1/2汤勺 (19克) 的芥花籽油可减少患冠心病的风险，这可归因于芥花籽油的不饱和脂肪酸含量。之所以能够实现这一可能的益处，是因为芥花籽油取代了相似量的饱和脂肪，但不会增加您一天所摄入的卡路里总量。

U.S. Food and Drug Administration

This petition proposed as a model qualified health claim: Canola oil (19grams-1 1/2 tablespoons per day) may reduce the risk of coronary heart disease due to its unsaturated fat content, according to supportive but not conclusive research. Canola oil should replace a similar amount of saturated fat in the diet without increasing calories.

以上内容为声明部分内容，欲知详情请点击相关网站链接<http://www.fda.gov/Food/LabelingNutrition/LabelClaims/QualifideHealthClaim/ucm072958.htm>

加拿大心脏和中风协会(CANADA HSF)权威推荐食用油

中国与加拿大政府出入境检验检疫卫生证书

“非转基因” 认证 (Non-GMO Certified)

“危害分析与关键控制点” 认证 (HACCP Certified)

注释：HACCP是Hazard Analysis and Critical Control Point的英文缩写，中文名称是“危害分析与关键控制点”。它是一种对食品安全危害予以识别、评估和控制的系统方法，也是一个确保食品生产过程及供应链免受生物、化学和物理性危害污染的安全管理工具。HACCP关注的焦点是整个食物链的安全危害，即从原料、中间产品到餐桌的每一个环节的安全和管理控制。

“有机与犹太洁食” 认证 (Orgnic and Kosher Certified)