

روغن حیوانی خومالی محصولی از شرکت شروین مهاباد



بنابر توضیحات مسئول فنی کارخانه صنایع غذایی شروین مهاباد خانم مهندس شافعی؛ روغن حیوانی از دو منشا متفاوت تولید می شود، هم میتواند از چربی شیر و هم از دنبه باشد. کارخانه لبنیات شروین همانطور که از نامش پیداست محصولاتش را بر پایه ی لبنیات تولید میکند بنابراین منشا تولید روغن حیوانی خومالی، چربی شیر گاو می باشد و به زبان ساده تر این روغن از کره تولید می شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، در اصل تفاوت روغن ها در تفاوت ترکیبات اسیدهای چرب موجود در آنها است، یک سری از اسیدهای چرب وجود دارد که بدن قادر به تولید آنها می باشد، نکته اینجاست که یکسری اسیدهای چرب دیگر به اسم اسید های چرب ضروری وجود دارد که بدن قادر به تولید آن ها نمی باشد و باید از یک منبع غذایی آن را تامین کنیم، روغن حیوانی چون منبع غنی از اسید بوتیلیک است می تواند اسیدهای چرب ضروری برای بدن را تامین کند. بنابراین می توان نتیجه گرفت مصرف روغن حیوانی نه تنها مفید بلکه برای بدن لازم و ضروری نیز می باشد.

نکته بعدی و بسیار مهم، در رابطه با اسید های چرب ترانس است که سرطان زا هستند ولی ساختار و ترکیبات روغن حیوانی فاقد این نوع چربی ها است. تحقیقات اخیر ثابت کردند که روغن حیوانی باعث کاهش

سطح LDL یا کلسترول مضر و افزایش HDL یا کلسترول مفید خون، می شوند.

ویژگی مهم دیگر این روغن ها، داشتن نقطه ی دود بالای آن است به معنای اینکه می توانند در مقابل درجه حرارت بالا مقاوم باشند که این امر باعث می شود هم برای پخت و پز و هم برای سرخ کردن مناسب باشند.

امیدواریم با مصرف روغن حیوانی خومالی که محصول شرکت شروین مهاباد می باشد، از عطر، طعم و رایحه ی بی نظیر این روغن لذت ببرید.



این یک رپرتاژ آگهی است.