

为更健康的世界增强营养

Enhancing nutrition for a healthier world

福莱牌金色烘焙亚麻籽

FLAX For nutritional Golden Roasted FlaxSeed

亚麻籽--背景

亚麻籽（胡麻籽）是一年生草本植物；属于种子类，由野生种子进化而来。在人类历史长河中已存在五千多年，是人体必需脂肪酸【 ω -3（欧米伽-3）及不饱和脂肪酸含量最高的植物】、蛋白质、膳食纤维、常量/微量营养素和木酚素的良好来源，生长于世界各地，但以严寒地带出产的方为上品，其中以加拿大西北部的亚麻籽营养素质为世界之冠

- 亚麻籽：世界权威营养杂志推荐的“十大超级食物”之一
- 起源中东、地中海沿岸
- 释迦摩尼觉悟前每天仅食“1米1麻”（麻即为“亚麻籽”）
- 汉代张骞出使时将亚麻籽从西域带入中国
- 本草纲目：亚麻，补五脏、益气力、长肌肉、填脑髓、去肥脂、节酸碱、润燥、祛风；治皮肤瘙痒、麻风、眩晕和便秘
- 1995年亚麻籽列入《中华药典》
- 2017年12月卫计委发函适用《坚果和籽类食品》



FLAX for Nutrition福莱牌金色烘焙亚麻籽的执行标准

亚麻籽是中药还是普通食物？---亚麻籽是普通食物

- (1) 亚麻籽的功效早在本草纲目就有记载
- (2) 亚麻籽的功效在1995年被列入《中华药典》
- (3) 2017年12月21日之前，中国的《亚麻籽》国标只界定了亚麻籽油却没有把食用亚麻籽列入（中国没有食用亚麻籽标准）；全颗粒亚麻籽被界定为“中药”
- (4) 2017年12月21日国家卫计委发函确认了其作为普通食品的合法地位：亚麻籽（粉）执行《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）；确立了亚麻籽作为普通食品的定位。
- (5) 卫计委明确----亚麻籽必须熟制后食用

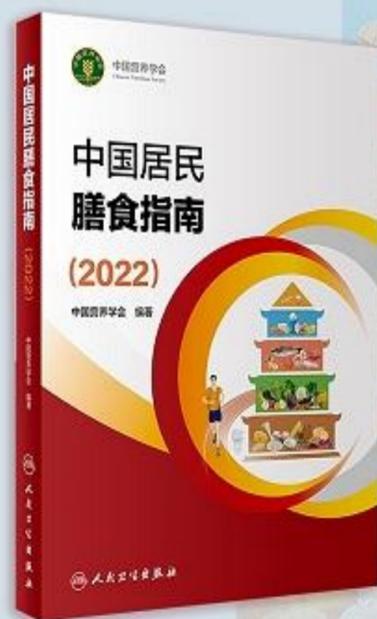
注：福莱牌金色烘焙亚麻籽代表进口亚麻籽参与了卫健委的亚麻籽适用标准的《亚麻籽食品安全评估》



现代人的营养需求--根据中国营养学会《中国居民膳食指南》---α-亚麻酸是人体必需营养素

百万畅销系列膳食营养书

《中国居民膳食指南（2022）》



为贯彻落实

- 中共中央国务院印发《“健康中国2030”规划纲要》
- 国务院办公厅印发国民营养计划（2017—2030年）国办发〔2017〕60号
- 健康中国行动推进委员会印发《健康中国行动（2019—2030年）》
- 习近平总书记在全国卫生与健康大会上关于营养健康工作的重要指示精神和坚决制止餐饮浪费行为的重要指示精神

在国家卫生健康委员会直接领导下：

中国营养学会组成《中国居民膳食指南（2022）》修订专家委员会成立了膳食与健康科学证据工作组和膳食指南专家工作组开展修订工作修订完成《中国居民膳食指南（2022）》

【科学依据】

【关键事实】

- 食物多样是实践平衡膳食的基础，食物多样、平衡膳食才能满足人体的营养需要。
- 合理搭配是实现平衡膳食的关键，只有将各类食物的品种和数量合理搭配才能实现平衡膳食的目标。
- 谷类食物是人类最经济、最重要的能量来源。目前我国许多居民存在膳食结构不合理的问题，特别是成年人摄入供能食物的数量及比例搭配不合理。
- 平衡膳食可提高机体免疫力，降低心血管疾病、高血压、2型糖尿病、结直肠癌、乳腺癌的发病风险。

（一）平衡膳食对人体健康的意义

平衡膳食能最大程度地满足人体正常生长发育、免疫力和生理功能需要，满足机体能量和营养素的供给，并降低膳食相关慢性病发生风险。

1. 营养素的必需性

目前已知，人体必需营养素有40余种（表1-5），这些营养素均需从食物中获得。近年来研究证据表明，除了营养素之外，天然存在于蔬菜、水果、坚果、全谷物等食物中的其他膳食成分，如膳食纤维、植物化学物对降低慢性病的发生风险有重要作用。

表1-5 人体必需营养素和其他膳食成分

蛋白质	亮氨酸、异亮氨酸、赖氨酸、蛋氨酸、苯丙氨酸、苏氨酸、色氨酸、缬氨酸、组氨酸	
脂肪	亚油酸、 α-亚麻酸	
碳水化合物		
必需营养素	常量元素	钙、磷、钾、钠、镁、硫、氯
	微量元素	铁、碘、锌、硒、铜、铬、锰、钼、钴等
脂溶性维生素	维生素A、维生素D、维生素E、维生素K	
水溶性维生素	维生素B ₁ 、维生素B ₂ 、维生素B ₆ 、维生素B ₁₂ 、维生素C、叶酸、烟酸、生物素、泛酸、胆碱	
水		
其他膳食成分	膳食纤维、番茄红素、植物甾醇、原花青素、姜黄素、大豆异黄酮、叶黄素、花色苷、氨基葡萄糖等	

表2 中国居民膳食蛋白质、碳水化合物、脂肪和脂肪酸的参考摄入量

年龄（岁）/ 生理阶段	蛋白质*		总碳水化合物 EAR (g/d)	亚油酸 AI (%E)	α-亚麻酸 AI (%E)	EPA+DHA ³ AI (mg)
	EAR (g/d)	RNI (g/d)				
0 -	-	-	-	7.3(150mg ²)	0.87	100 ^b
0.5 -	15	15	-	6.0	0.66	100 ^b
1 -	20	20	120	4.0	0.60	100 ^b
4 -	25	25	120	4.0	0.60	-
7 -	30	30	120	4.0	0.60	-
11 -	50	45	150	4.0	0.60	-
14 -	60	50	150	4.0	0.60	-
18 -	60	50	120	4.0	0.60	-
50 -	60	50	120	4.0	0.60	-
65 -	60	50	120	4.0	0.60	-
80 -	60	50	120	4.0	0.60	-
孕妇（早）	-	+0	130	4.0	0.60	250 (200 ^b)
孕妇（中）	-	+10	130	4.0	0.60	250 (200 ^b)
孕妇（晚）	-	+25	130	4.0	0.60	250 (200 ^b)
乳母	-	+20	160	4.0	0.60	250 (200 ^b)

1.蛋白质细分的各年龄段参考摄入量见正文，2.^a为花生四烯酸，^b为DHA，3.未制定参考值者用“-”表示，4.E%为占能量的百分比

- **人体必需营养素：人体不能自身合成（或合成速度太慢，不能满足机体的需要），必须由外界供给的小分子物质称为“人体必需营养素”**
- **人体必需营养素有40余种（表1-5,左图），这些营养素（蛋白质、脂肪、碳水化合物、常量元素、微量元素、维生素、水）均需从食物中获得**
- **其他膳食成分：近年来研究证据表明，除营养素之外，天然存在于蔬菜、水果、坚果、全谷物等食物中的其他膳食成分，如膳食纤维、植物化学物对降低慢性病的发生风险有重要作用**
- **α-亚麻酸是人体自身不能合成，必须从外源补充的必需营养素**

《中国居民膳食指南》（2022年）将明确欧米伽-3为人体必需营养素；明确了该营养素的营养价值及重要性

FLAX for Nutrition

福莱牌金色烘焙亚麻籽



营养与健康--根据中国营养学会《中国居民膳食指南》

---反式脂肪酸和糖会影响人体健康:

低糖（无蔗糖添加）+无反式脂肪酸有益健康

反式脂肪酸的危害:

反式脂肪酸是一种对健康不利的不饱和脂肪酸，科学研究表明，反式脂肪酸对人体的危害比较广泛，几乎大部分年龄和群体受到影响的程度都比较显著

蔗糖的危害:

龋齿+肥胖+血糖高

每天反式脂肪酸摄入量

根据《中国居民膳食指南》的建议，每人每日反式脂肪酸的摄入量最好不要超过2g，而世界卫生组织认为，反式脂肪酸的每日摄入量应控制在总摄入能量的百分之一。

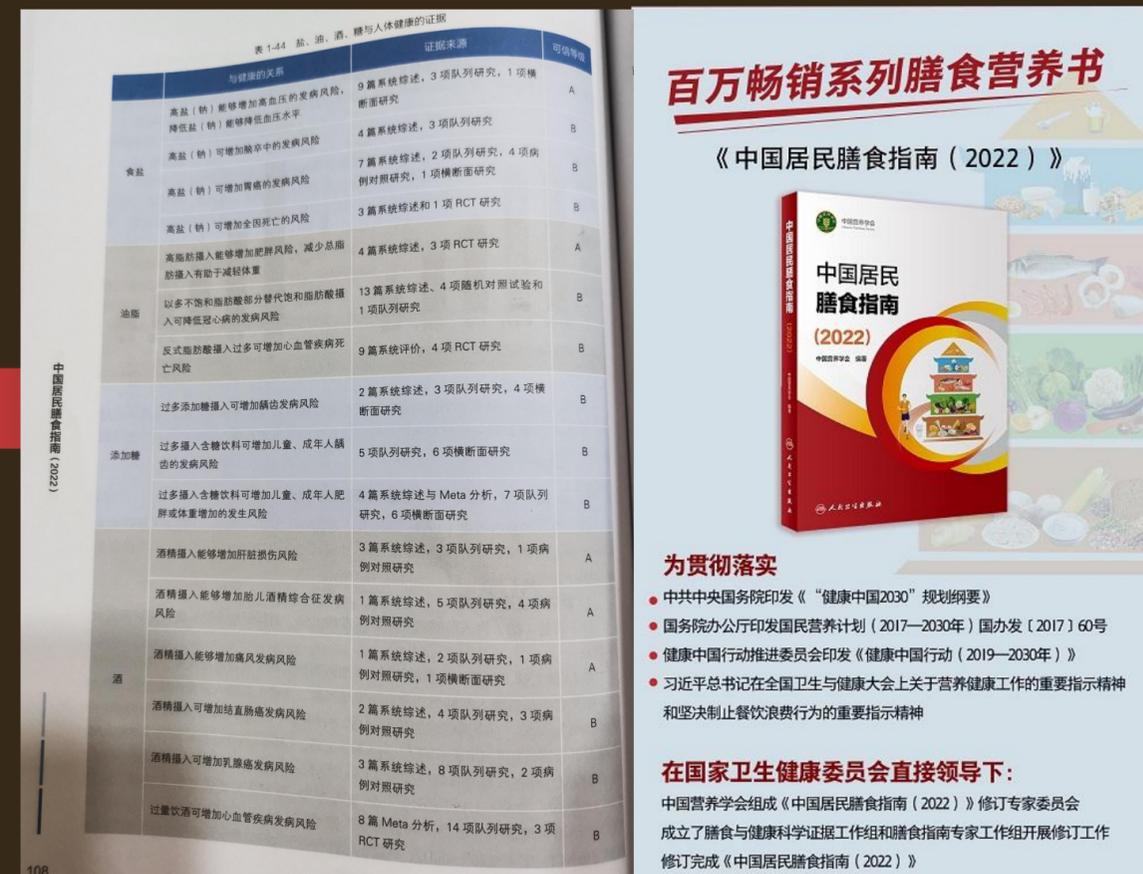


表1-44 盐、油、酒、糖与人体健康的证据

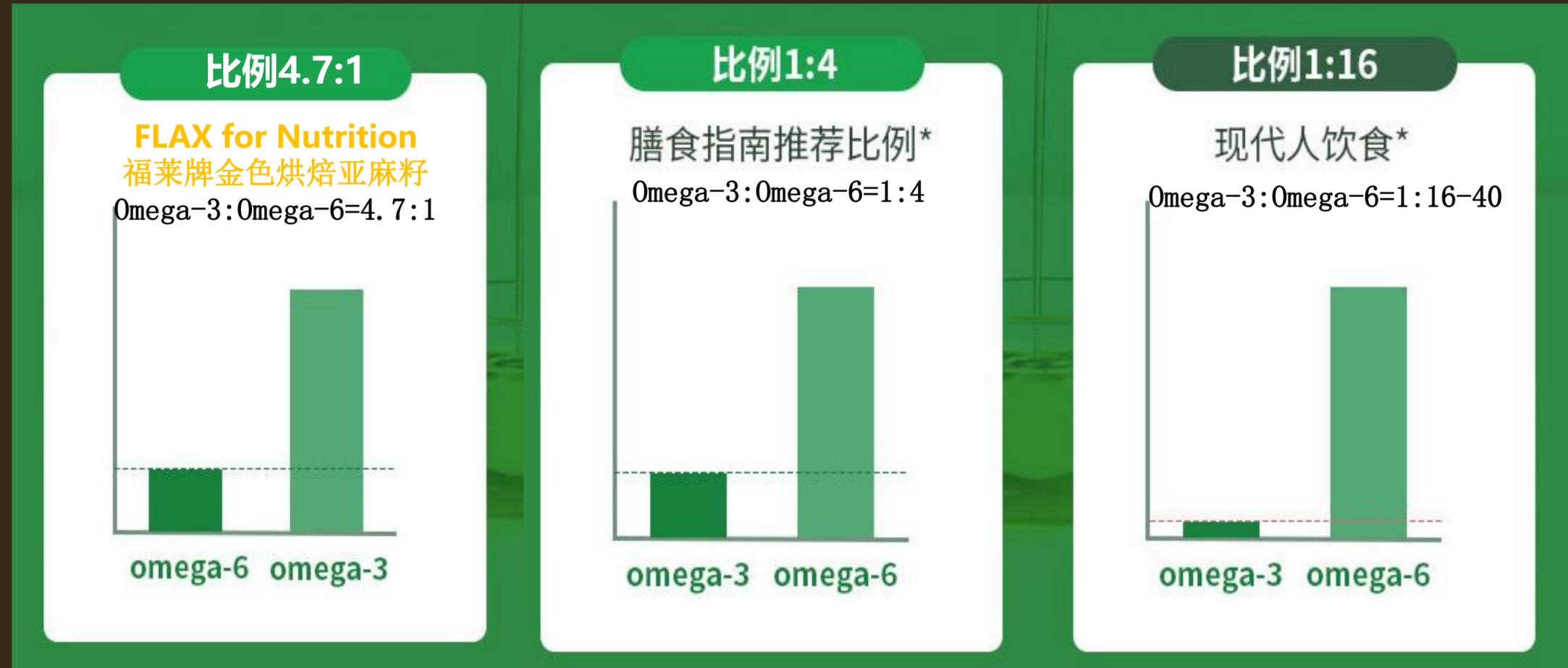
	与健康的关系	证据来源	可信等级
油脂	高脂肪摄入能够增加肥胖风险，减少总脂肪摄入有助于减轻体重	4篇系统综述，3项RCT研究	A
	以多不饱和脂肪酸部分替代饱和脂肪酸摄入，可降低冠心病的发病风险	13篇系统综述、4项随机对照试验和1项队列研究	B
	反式脂肪酸摄入过多可增加心血管疾病死亡风险	9篇系统评价，4项RCT研究	B
添加糖	过多添加糖摄入可增加龋齿发病风险。	2篇系统综述,3相队列研究，4项横断面研究	B
	过多摄入含糖饮料可增加儿童、成年人龋齿的发病风险	5相队列研究，6项横断面研究	B
	过多摄入含糖饮料，可增加儿童、成年人肥胖或体重增加的发生风险	4篇系统综述与Meta分析，7相队列研究，6项横断面研究	B

现代人的营养需求--脂肪酸比例对人体健康的影响---亚麻籽的营养价值正在不断被认识及应用

脂肪酸/比例	对健康的影响	现状	化学名称
饱和脂肪酸	动物脂肪, 过量会导致血压升高, 动脉硬化等	摄入过量	丁酸硬酮酸
单不饱和脂肪酸	中性	基本不缺	油酸 (Omega-9)
双不饱和脂肪酸	必须脂肪酸; 但不能过量, 过量危害健康; 引起58种现代文明病	超标	亚油酸 (Omega-6)
多不饱和脂肪酸	人体必需, 且自身无法合成	现代人普遍缺乏, 中国人严重缺乏	α-亚麻酸(Omega-3)
正常比例	Omega-3: Omega-6=1:4 (百病不侵)	世界卫生组织WHO建议 多国立法: 日粮中补充α-亚麻酸	卫生部资料显示: 1、中国现有2.7亿高血压入口 2、1.6亿血脂异常者 3、高血脂1亿 4、0.96亿糖尿病患者, 不低于2.64亿人糖代谢异常 5、超重及肥胖患者0.7--2亿 6、脂肪肝患者1.2亿人 7、癌症患者每年新增二千万人 8、1/3死于心脑血管疾病 9、亚健康人群年轻化; 免疫力下降
中国人比例	Omega-3: Omega-6=1:40 (百病缠身)	极差; 高于正常比例10倍 现代文明病发病率全球第一	
美国人	Omega-3: Omega-6=1:20	极差 (58种现代文明病的高发人群)	
日本人比例	Omega-3: Omega-6=1:3.3	健康	
丹麦人比例	Omega-3: Omega-6=1:3.5	健康	
爱斯基摩人	Omega-3: Omega-6=1:0.33	极优	

要以高含量ω-3 (欧米伽-3) 的膳食营养逐步均衡体内的脂肪酸比例, 是身体恢复健康的脂肪酸比例

无胆固醇无反式脂肪酸极优的人体必须脂肪酸配比



高比例的Omega-3调节
体内过剩的Omega-6

适合人体健康需求的
Omega-3和Omega-6比例

导致人体亚健康的
Omega-3和Omega-6比例

福莱牌金色烘焙亚麻籽的营养成分契合现代人的膳食营养需求



FLAX for Nutrition/福莱牌金色烘焙亚麻籽



福莱牌金色烘焙亚麻籽
Golden Roasted Flaxseed
(425g)



非转基因



SQF食品安全



犹太洁食



不含花生



不含乳制品



不含蛋制品



素食



无谷蛋白

适合部分过敏（麸质过敏、坚果过敏、乳制品过敏、蛋制品过敏人群）及特殊人群（素食、糖尿病、生酮人群等）的营养及膳食补充

FLAX for Nutrition
福莱牌金色烘焙亚麻籽



原装进口福莱牌金色烘焙亚麻籽 (100%金色烘焙亚麻籽)



加拿大亚麻籽协会推荐的食物级亚麻籽优质供应商---代表全球亚麻籽最高标准的食物级亚麻籽优质供应商；拳头产品是金色烘焙亚麻籽--清洁率99.99%，亚麻籽谷物评级NO 1级，亚麻籽独特的酥脆和醇香，33%的欧米伽-3含量（全球最高）；自有农场种植（从田头到餐桌全过程可控）

FLAX for Nutrition 福莱牌金色烘焙亚麻籽

 **福莱牌金色烘焙亚麻籽**
Golden Roasted Flaxseed



吃出 健康 力量 自信

口感第一---实现了亚麻籽的最佳口感（酥脆、醇香）

颜值第一---粒粒饱满，有精气神

α -亚麻酸含量第一---Omega-3（ α -亚麻酸）含量-最高（33.21%，高于其他品种10%以上）

清洁率第一--99.99%，12道清洁工序，专利加工工艺

饱和脂肪酸--含量很低，4%

安全品质--自有农场种植，评级1级的食品级亚麻籽种子，全程可追溯

适用人群广泛--除普通人群外还**适合部分过敏**（麸质过敏、坚果过敏、乳制品过敏、蛋制品过敏人群）及**特殊人群**（素食、糖尿病、生酮人群等）的**营养及膳食补充**

FLAX for Nutrition 福莱牌金色烘焙亚麻籽

 福莱牌金色烘焙亚麻籽
Golden Roasted Flaxseed



吃出 健康 力量 自信

“通畅”一身轻---“便秘”速通

低糖（接近无糖）低碳高纤维---“糖友”主食或代餐伴侣

无胆固醇无反式脂肪酸极优的人体必须脂肪酸配比---无惧过剩营养素

α -亚麻酸，视网膜及大脑细胞的必须营养素---健脑明目

富含人体必须的多种营养素、常量/微量营养素---营养均衡更健康

富含优质蛋白质脂肪膳食纤维---能量“缓释”，饱腹加持，有力量

富含 α -亚麻酸、木酚素、优质膳食纤维三大抗氧化物质---让您更自信

因健康 力量 自信 而更美丽

亚麻籽--适用人群--无器质性疾病的所有人群

均衡膳食营养，改善健康--每天20-50克亚麻籽

- 1、中老年人：补充膳食纤维，降低便秘引起的心脑血管疾病风险；补充 α -亚麻酸，延缓记忆力衰退；
- 2、学生：补充 α -亚麻酸，补充脑细胞、视网膜细胞营养；提高免疫力；增强记忆力、注意力；预防近视；
- 3、孕妇、婴幼儿：补充 α -亚麻酸；膳食纤维；脑力视力发育营养素；提高免疫力；降低妊娠便秘及妊娠糖尿病风险；
- 4、上班族：改善亚健康、预防视力、脑力疲劳
- 5、白领女性：美容、便秘、排毒减肥
- 6、应酬族：喝酒前喝一杯亚麻籽浆可以保护胃黏膜；喝酒后喝一杯可以缓解宿醉

食疗调节亚健康----快速直接感知的功效：

- 1、便秘：3-28天（每天35-50克亚麻籽粉/籽，28天是非常严重的慢性功能性便秘人群）

福莱牌金色烘焙亚麻籽适合以下过敏及特殊人群的营养及膳食补充：

1、过敏人群

- 麸质过敏
- 坚果过敏
- 乳制品过敏
- 蛋制品过敏

2、特殊人群

- 素食人群
- 糖尿病人群
- 生酮人群

亚麻籽--食用方法小视频

金色烘焙亚麻籽 打粉方法



为什么要多此一举自己打粉：
全颗粒熟制可即食，颗粒完整可见，稳定性好；
α-亚麻酸含量33%；粗细可随意掌控，适应性强；
新鲜香味浓郁，口感好！

亚麻籽原浆 亚麻籽香蕉牛奶



早上一杯亚麻籽原浆，柔滑醇香，元气满满，
α-亚麻酸、膳食纤维、优质蛋白，
微量元素矿物质...
替代豆浆牛奶营养更丰富。



亚麻籽是食物，可以直接咀嚼食用，也可以磨成粉后开水冲泡搅拌直接食用，或加入热的豆浆牛奶稀饭等热的液体一起食用；随意搭配任何食物一起食用，食用时间随意，食用后多喝水（膳食纤维膨胀）
开封后需要密封冰箱冷藏，并在一个月内食用完毕

FLAX for Nutrition
福莱牌金色烘焙亚麻籽



福莱牌金色烘焙亚麻籽参编： 适合中国人饮食方式的科学食用指导 《亚麻籽营养+美味》



苏州汇东与复旦大学出版社、华东医院、九阳股份合作编撰亚麻籽科普专业书籍
《**亚麻籽营养+美味**》

2019年9月24日苏州汇东生物科技有限公司协办新书发布会

福莱牌金色烘焙亚麻籽食用方法 《亚麻籽营养+美味》

亚麻籽可以作为普通食物，融入日常饮食，科学指导亚麻籽食用方法

- 1、单独研磨亚麻籽浆；和其他五谷一起磨浆食用；
- 2、拌沙拉、凉菜；拌饭；拌酸奶；烘焙；煮粥；
- 3、直接嚼了吃；
- 4、自制休闲零食；

亚麻籽磨粉：

- 1、亚麻籽粉冲饮
- 2、亚麻籽粉拌酸奶
- 3、做各类自制米面食，烘焙、馒头、糕点、面条等；





世界最优质的食品级亚麻籽工厂--政府推荐



亚麻供应商 - 食品

供应商和利益相关者	
● 亚麻供应商	-
○ 亚麻供应商 - 食品	
○ 亚麻供应商 - 饲料	
○ 亚麻供应商 - 工业	
○ 亚麻供应商 - 破碎机	
○ 亚麻供应商 - 出口商	
○ 加拿大食品级亚麻	
● 利益相关者	+

亚麻供应商 - 食品

以下内容旨在帮助商业买家寻找优质加拿大亚麻籽的供应商。也供应亚麻油的公司用“+”标识。

- [Archer Daniels Midland Company](#)
- [CanMar Foods Ltd.](#)
- [Prairie Flax Products Inc.](#)
- [SS Johnson Seeds](#)
- [TA Foods Ltd. "+"](#)
- [Vandaele Seeds Ltd.](#)
- [Viterra](#)

1. CANMAR--加拿大、北美最大的亚麻籽专业生产商，从种植、加工、销售的全产业链供应商（全程可追溯）；
专利烘焙技术，亚麻籽营养和口感最佳；亚麻籽清洁率99.99%，全球最高；加拿大亚麻籽标准的领军企业；历史悠久的加拿大萨斯省本土实体企业；全球最好的食品级熟制亚麻籽供应商；

CanMar .因其出口商的成就而被加拿大萨斯省里贾纳地区商会授予**2015年百利宫大奖**。**2015年**获得加拿大萨斯喀彻温贸易与出口合作组织（STEP）颁发的**ABEX出口卓越奖**。

营养亚麻籽 黄金烘焙亚麻籽10大限定制度，保证其“智”优品质

CanMar 来自高纬度、高寒地区的加拿大萨斯喀彻温省，素有“世界粮仓”之称的三大草原省份之一，北纬51-60°，靠近北极，其得天独厚不可复制的环境是世界公认的优质亚麻籽产地。其规范的食品级亚麻籽种植管理、先进的加工技术铸就了高品质 **亚麻籽功能性营养美食--营养亚麻籽--福莱牌黄金烘焙亚麻籽**



- 1、限定种植区域：不可复制的地理环境（见左图）
- 2、限定自有农场种植
- 3、限定优选种子：优质食品级亚麻种子
- 4、按照食品级亚麻籽种植管理，限定谷物评级1级
- 5、限定无农残、无重金属污染
- 6、限定清洁率99.99%；12道专有清洁程序
- 7、限定采用自主知识产权的纯物理专利加工工艺
- 8、限定完整保留营养成分及活性且营养+美味
- 9、限定产品都经过多重质量认证
- 10、限定每批次产品可追溯
- 11、熟制亚麻籽，符合中国卫健委亚麻籽适用标准“熟制后食用”的要求。

不是所有的亚麻籽种子都可以作为食品级亚麻籽的；亚麻籽的用途非常广泛，有工业亚麻籽（亚麻布、油漆....），有榨油、有食品级....
食品级亚麻籽的种子要求最高,加拿大是对食品级亚麻籽管理非常严格的国家，因此其品质优于其他产地

亚麻籽--CM产品特点--几乎不含生氰糖苷

0导航_一个主页, 整个世界 x 亚麻籽适用标准_360搜索 x 国家卫生计生委办公厅关于通 x +

http://law.foodmate.net/show-192958.html

食品伙伴网 收藏本页 手机版 二维码 RSS订阅

发布单位	国家卫生和计划生育委员会	发布文号	国卫办食品函〔2017〕1259号
发布日期	2017-12-21	生效日期	2017-12-21
有效性状态	现行有效	废止日期	暂无
属性	复函批复	专业属性	其他
备注	附件: 食用亚麻籽研究情况		

质检总局、食品药品监管总局办公厅:

经研究, 直接食用的亚麻籽适用《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)。同时, 宜在标签标示“熟制后食用”等类似消费提示。

附件: 食用亚麻籽研究情况

国家卫生计生委办公厅
2017年12月21日

附件:
食用亚麻籽研究情况

一、关于亚麻籽

国家卫健委发布的食用亚麻籽研究报告指出: “生亚麻籽中含有不同含量的生氰糖苷, 其含量与品种(种子)、产地和环境等有较大差异”

亚麻(Linum usitatissimum L.), 又称胡麻, 属亚麻科亚麻属一年或多年生草本植物, 是世界十大油料作物之一。亚麻在我国种植区域主要分布在甘肃、陕西、河北、内蒙古、山西、宁夏、青海、新疆、黑龙江、云南和广西等地。亚麻籽(flaxseed, linseed, semen lini)为亚麻的成熟种子。在我国, 亚麻籽主要作为油料用于食用植物油的生产加工。

二、关于直接食用亚麻籽

亚麻籽的主要成分为脂肪、蛋白质、膳食纤维, 其他成分还包括矿物质、α-亚麻酸、木酚素、亚麻籽胶、维生素等。科学研究表明, 亚麻籽含有生氰糖苷、抗VB6因子、植酸等有毒物质或抗营养因子。生氰糖苷亦称氰苷、氰醇苷, 可以在水解酶(β-葡萄糖苷酶)作用下产生氰化物。生亚麻籽中含有不同含量的生氰糖苷, 其含量因品种、产地和环境等有较大差异。

- 1、优选的食品级亚麻籽种子, 壳薄 (生氰糖苷集中在壳上面)
- 2、全球优质亚麻籽产地:
 - (1) 全球亚麻籽最佳产地: 加拿大
 - (2) 加拿大最佳产地: 萨省里贾纳
 - (3) 萨省优质供应商: CANMAR
 - (4) 加拿大政府推荐的亚麻籽优质供应商: CANMAR FOODS Ltd
- 3、生氰糖苷遇水遇热挥发97%以上
- 4、CANMAR生的亚麻籽生氰糖苷日本检测标准7毫克/公斤
- 5、国际控制标准: 25-50毫克/公斤
- 6、CANMAR为加热熟制亚麻籽 (加工后几乎不含生氰糖苷), 参与了国家卫健委“食用亚麻籽的研究 (亚麻籽食品安全评估)”

亚麻籽--产品特色--食品级亚麻籽原料加工技术要求

总脂肪含量选择

不饱和脂肪酸易氧化、酸败；渗油、蚝味、鱼腥味难以接受；脂肪含量和水源丰盈关系密切

01

高膳食纤维/低糖/低碳水化合物

不同地域出产的膳食纤维含量不同，壳厚的亚麻籽膳食纤维含量较高

02

生氰糖苷

不同地域出产的生氰糖苷含量不同，壳厚的亚麻籽生氰糖苷含量较高

06

木酚素含量最高的植物

不同地域出产的木酚素含量不同，壳厚的亚麻籽木酚素含量较高

03

加工工艺

加工工艺和产品的稳定性、保质期、口感、营养成分有着密切关系

05

04

种子品质的环境要求高

不同地域出产的亚麻籽品质不同，除环境纯净因素以外，水源丰盈和亚麻籽的品质关系密切

亚麻籽--产品特色--福莱牌金色烘焙亚麻籽特点

营养选择：多不饱和脂肪酸含量高

选择稳定性好的原料

福莱牌金色烘焙亚麻籽（49.8%脂肪含量）

赋予其独特醇香，无鱼腥味

01

高膳食纤维/低糖/低碳水化合物

膳食纤维（尤其是非水溶性膳食纤维）的粗糙感影响口感；和食物结合接受度差；不容易磨碎
福莱牌亚麻籽选择膳食纤维含量低且水溶性膳食纤维含量高，成胶性好的亚麻籽，保证和食物的融合性好

02

生氰糖苷

生氰糖苷的脱毒处理，熟制后不含生氰糖苷

06

加工工艺

避光、避热、避空气

脱毒要求/清洁要求

温度要求/速度要求

无农残/无污染/无添加要求

包装要求

抗氧化要求

.....

05



03

色香味俱佳（适合做食品）

食品最重要的是营养+美味（色香味）

04

种子品质的环境要求高

阳光、温差、水源、土壤、空气要求很高

优选优质食品级亚麻籽种子及种植管理，可溯源

亚麻籽--CM产品特点--色香味优势



全球亚麻籽之最

- 1.代表全球亚麻籽最高标准
- 2.欧米伽-3含量33% (最高)
- 3.清洁率99.99% (全球最高)
- 4.口感最好
- 5.含水率1-2%
- 6.含糖1%

CANMAR公司金色烘焙亚麻籽产品特点:

- 1.酥脆谷物醇香, 回味无穷; 烘烤后满屋飘香
- 2.膳食纤维含量相对比较低, 但是水溶性膳食纤维含量高
- 3.可以做各种即食美食的调香配料; 可以和各种美食融合
- 4.粗糙感比其他亚麻籽少 (专利烘焙工艺+水溶性膳食纤维高)
- 5.熟制亚麻籽, 开袋即食, 直接咀嚼食用
- 6.饱腹感非常强; 用于减肥代餐非常好 (营养均衡饱腹感强)
- 7.年轻人更容易接受
- 8.可以替代食品中的芝麻做各种美食
- 9.产品规格: 零售包装425克/袋



CanMar FOODS

CERTIFICATE of ANALYSIS

Whole Golden Roasted Flaxseed (NuLin) 全球欧米伽-3含量最高的亚麻籽种子

Typical Value
Lot: 28120
Expiry Date: 2022.08.31

NUTRITIONAL INFORMATION		Typical values Per 100g	
Energy	630 kcal	能量:	2637kJ
Total Fat	49 g	总脂肪:	49%
Saturated Fat	4 g	饱和脂肪:	4%
+Trans Fat	0 g	反式脂肪:	0
Polyunsaturated Fat	40 g	多不饱和脂肪:	40%
Omega-6 (linoleic acid)	7 g	欧米伽-6:	6%
Omega-3 (linoleic acid)	33 g	欧米伽-3:	33%
Monounsaturated Fat	5 g	单不饱和脂肪:	9.5%
Cholesterol	0 mg	胆固醇:	0
Sodium	30 mg	钠:	30毫克
Carbohydrate	24 g	碳水化合物:	24%
Dietary Fiber	20 g	膳食纤维:	20%
Sugars	1 g	糖:	1%
Protein	23 g	蛋白质:	23%
Calcium	250 mg	钙:	250毫克
Iron	6 mg	铁:	6毫克
Potassium	830 mg	钾:	830毫克
Ash	2 g	灰分:	2%
Moisture	1-2 %	水分:	1-2%

2480 Sandra Schmeier Way Regina SK Canada S4W 1B7 | 1.866.855.5553 T 1.306.721.1375 F 1.306.721.1378 canmarfoods.com

CANMAR公司金色烘焙亚麻籽 425克零售包装营养成分表

全球欧米伽-3含量 (33%) 最高的食品级优质金色烘焙亚麻籽
欧米伽-3高于国产亚麻籽30-50%
黄金亚麻籽独特谷物醇香酥脆



CanMar 是一家总部位于加拿大萨斯喀彻温省里贾纳的食品生产企业，具有农场、种植、加工、销售的完整供应链



ds我们的农场



Mid July 七月农场亚麻籽花开



Our Brand我们的品牌



Your Spoon您的勺中美食

Nutrition Flax is Distinctive Due to 3 Key Points of Differentiation...

营养亚麻籽与众不同之处的3大核心要点：完整颗粒看得见

CLOSED LOOP

Farm & Food Company
农场种植、加工、食物管理闭环

We grow flax on our own 20,000 conventional acres and 3,000 organic acres.

在自有的20,000英亩常规土地和3,000英亩有机土地上种植亚麻



12-Step CLEANING PROCESS 12道清洁程序

Omega-3 33.21% and
Achieves 99.99% purity.
The highest in the industry
Water content 1%.
The Lowest in the industry
**业内最高：欧米伽-3含量 (33.21%)
清洁率 (99.99%) ;
业内最低：含水率1%;**



Patented ROASTING PROCESS 专利烘焙技术

Enhances aroma and provides superior flavor. Which sets our flax apart from everyone else in the market.

**谷物醇香浓郁 回味无穷 酥脆
与众不同的熟制黄金亚麻籽**



CanMar Food' s --FLAX For Nutritional 12-Step Cleaning and Unique Roasting Process Delivers Category Leading Food Safety and Superior Flavor...

营养亚麻籽--黄金烘焙亚麻籽的12步清洁和独特的烘焙过程提供了领先的安全性和卓越风味的产品

<i>CanMar Foods--CanMar --FLAX For Nutritional has never had a Food Recall</i> 康美公司的营养亚麻籽--黄金烘焙亚麻籽从未进行过食品召回	Great Value Organic Whole Flax seed #172738 超值有机全亚麻籽	PC Organic Biologique Whole Seed Flax #172737PC 有機全亚麻籽	Bob' s Red Mill Brown Ground Flax Seed #172734 棕色亚麻籽	CanMar FLAX For nutritional Golden Roasted Flax Seed #180243 营养亚麻籽 黄金烘焙亚麻籽
E. Coli (cfu/g) Confirmation 大肠杆菌 (cfu / g)	---	---	---	---
Standard Plate Count (cfu/g) 标准板数 (cfu / g)	84, 000	14, 000	240, 000	<5
Salmonella (pos/neg) 沙门氏菌 (正/负)	----	----	----	----
Yeast & Mold (cfu/g) 酵母菌和霉菌 (cfu / g)	270	1, 400	2, 300	<5

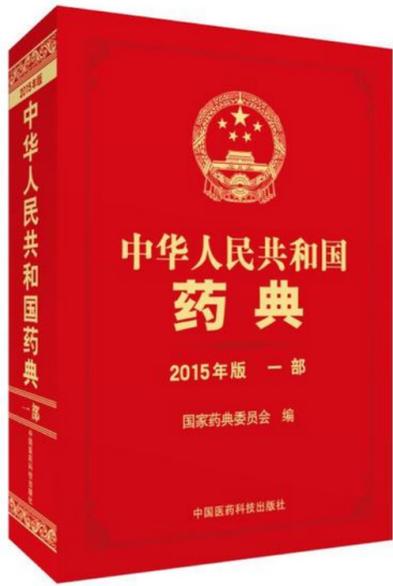
- CFU is Coliform Form Units/CFU是大肠菌群的单位
- Tested by independent third party - Intertek Food Services LTD. www.intertek.com/
由加拿大独立第三方-天祥食品服务有限公司www.intertek.com进行检测

为更健康的世界增强营养

Enhancing nutrition for a healthier world

FLAX For Nutritional 亚麻营养

特殊人群的膳食营养调理



中华药典记载亚麻籽功效

养血祛风
皮肤干燥 瘙痒 脱发
肠燥便秘

入肠经 呈棕色粉末状。

《滇南本草》：“味甘辛 性平。润燥

有此神验 但久服有益。

“古以胡麻为仙药 而近世罕用 或者未必

大效（苏恭）

生嚼涂小儿头疮 煎汤浴恶疮 妇人阴疮

语言不謇（李廷飞）。

炒食 不生风。病风人久食 则步履端正

涂发令长。白蜜蒸饵 治百病 《日华》

风 治劳气 产后羸困 催生落胞 细研

利大小肠 耐寒暑 逐风湿气 游风 头

补中益气 润养五脏 补肺气 止心惊

录》。

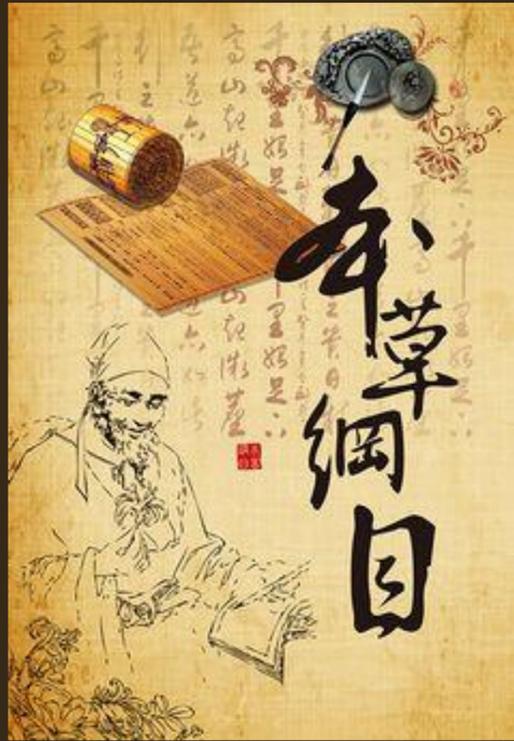
止痛 及伤寒温疟大吐后 虚热羸困 《别

· 坚筋骨 明耳目 耐饥渴 延年。疗金疮

髓脑。久服 轻身不老 《本经》

· 伤中虚羸 补五内 益气力 长肌肉 填

本草纲目记载亚麻籽功效



李时珍在《本草纲目》中提到：

- 服食亚麻百日，能除一切痼疾
- 服食亚麻1年，身面光洁不疾；
- 服食亚麻2年，白发返黑
- 服食亚麻3年，落齿更生；
- 服食亚麻4年，水火不能相害
- 服食亚麻5年，行及奔马；
- 久食则明目洞视，肠柔如筋，可长生久视，令人不老

亚麻籽是中药还是普通食物？ ---亚麻籽既是普通食物 ---也是药食同源的食物

FLAX for Nutrition 福莱牌金色烘焙亚麻籽营养成分

能量 2578kJ

蛋白质 20g

碳水化合物 4g

膳食纤维 20g

钠 40mg

糖 1g

常量/微量必需营养素

FLAX for Nutrition
福莱牌
金色烘焙亚麻籽
营养成分

总脂肪 49g

饱和脂肪酸 4g 反式脂肪酸0 胆固醇0
现代人营养结构性过剩脂肪酸，减少摄入比例

Omega-3——多不饱和脂肪酸33g，人体必须脂肪酸
现代人营养结构性严重缺乏的脂肪酸，增加摄入比例

Omega-9——单不饱和脂肪酸5g
现代人营养均衡的脂肪酸，维持摄入比例

Omega-6——双不饱和脂肪酸7g，人体必须脂肪酸，
现代人营养结构性过剩，减少摄入比例

营养素特点

Omega-3: Omega-6=4.7:1（植物中最高）适合现代人的营养需求
低碳水（低糖接近无糖）；膳食纤维尤其是水溶性膳食纤维含量高；
富含优质蛋白质，膳食纤维、多种矿物质及微量元素

FLAX for Nutrition 福莱牌金色烘焙亚麻籽营养成分表

项目	产品名称 (100克/份)		营养标签通则声称标准 (GB 28050—2011)	健康声称 (有益于健康的申明)
	福莱牌金色烘焙亚麻籽	NVR (%)		
能量	2578kJ	31%		
蛋白质	21g	35%	≥20g/100g (固体)	富含蛋白质, 且含量高
脂肪	49g	82%		
--饱和脂肪酸	4g	20%		
--反式脂肪酸	0	0%		不含反式脂肪酸
胆固醇	0	0%		不含胆固醇
--不饱和脂肪酸	45g			
--单不饱和脂肪酸 (Omega-9)	5g			
--多不饱和脂肪酸	40g		国家标准在公示中	优质脂肪含量高
--双不饱和脂肪酸 (Omega-6)	7g		国家标准在公示中	优质脂肪含量高
--Omega-3	33g		国家标准在公示中	优质脂肪, 人体必须脂肪酸含量高
碳水化合物 (α-亚麻酸)	24g	8%		
--糖	1		≤0.5g (固体) 即为无糖 ≤5g (固体) 即为低糖	低糖 (接近无糖)
膳食纤维	20g	80%	≥6g/100g (固体)	富含膳食纤维, 含量高
--水溶性膳食纤维	8g			益生元, 益生菌的原料
钠	30mg	2%	≤40mg (固体) 即为极低钠	极低钠
叶酸	63mg	16%	每100g中≥30%NRV, 来源	
钾	734mg	36%	1.每100g中≥30%NRV即为富含 2.每100g中≥15%NRV即为来源 超过3种即为富含多种矿物质及 微量元素	富含钾
镁	415mg	138%		富含镁
钙	249mg	31%		富含钙
铁	6.4mg	42%		富含铁
锌	4.04mg	26%		锌元素的来源
锰	2.62mg	87%		富含锰



中华人民共和国国家标准

GB 28050—2011

食品安全国家标准
预包装食品营养标签通则

2011-10-12 发布

2013-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

FLAX for Nutrition
福莱牌金色烘焙亚麻籽



功能性便秘人群----“便秘”危害

有数据统计，中国每三个人中就有一人可能正在遭受“便秘”的困扰。

- 女性慢性便秘患病率比男性高，据估算，中国约有超过7000万的女性饱受慢性便秘带来的困扰
- 老龄化是便秘的一个高发因素。多项以社区为基础的大规模流行病学调查研究结果显示，慢性便秘的患病率：

60岁及以上老年人群中为

28%~50%

接受长期照护的老年人便秘

高达80%

成人女性严重便秘者是成人男性的**2.75倍**

- 肛裂、肛瘘、痔疮、脱肛、肠梗阻
- 子宫脱垂、盆腔脏器炎症

引发
疾病

危及
生命

便秘
危害

降低生
活质量

影响
后代

- 便秘风险：高血压、冠心病、脑出血、心肌梗塞、猝死等
- 长期便秘：结肠癌、直肠癌、乳腺癌等

- 腹胀、饮食无味、口臭、体臭
- 痤疮、粉刺、皮疹、皮肤瘙痒
- 面部色素沉着
- 神经衰弱、失眠、心神不宁、烦躁不安
- 梨形身材、胖肚子
- 性欲下降或性生活障碍

- 妊娠及哺乳期便秘：影响胎儿的发育，影响产后修复
- 儿童便秘：影响生理、身心发育

功能性便秘人群-----“便秘”成因

便秘成因：

1、器质性便秘：

是指由于脏器的器质性病变，如消化道疾病、内分泌代谢疾病、神经系统疾病、药物及化学品中毒等所致的便秘。

如：肠癌、结肠息肉、肠炎、肠粘连及不完全肠梗阻的病人，均可发生便秘，这种便秘就属于器质性便秘

- 器质性便秘需及时到医院进行医学确诊后对症治疗
- 在医生指导下通过饮食、运动、生活习惯改善等方式进行辅助治疗

便秘成因：

2、功能性便秘

功能性便秘是指由于饮食因素、情绪抑郁、生活规律改变、不良排便习惯等引起的无器质性病变的便秘。无器质性病灶的发生，肠道结构无异常，仅存在肠道功能障碍。主要诱因：

- 1、大便水含量少，
- 2、纤维含量少，
- 3、油脂含量少，
- 4、大肠阻塞四种

- 功能性便秘可通过饮食、睡眠、生活习惯及舒缓心理压力等方式进行调节和预防

功能性便秘人群-----“便秘”速通

亚麻籽调节和预防功能性便秘:

1、富含的优质膳食纤维，增大大便体积，促进肠道蠕动和肛门括约肌刺激反射

---改善纤维含量少

3、富含的优质油脂，促进肠道大便

---改善脂肪含量少

4、富含的优质膳食纤维（包括水溶性膳食纤维）--益生元，改善肠道菌群，促进肠道蠕动

---改善肠道菌群

4、配合多喝水，增加水分，软化大便

---改善水分含量少

亚麻籽粉对慢性功能性便秘的干预研究结题报告

项目名称: 亚麻籽粉对慢性功能性便秘的干预研究
项目负责人: 孙建琴 姚健凤
所在单位: 复旦大学附属华东医院
通讯地址: 上海静安区延安西路 221 号
电话: 021-62483180-5220314
传真: 021-62483180-5220314

主要结论:

1.说明乳果糖和亚麻籽粉对功能性便秘都有作用,但是亚麻籽组与乳果糖组相比,在 Wexner 评分、排便次数(次/周)2个方面更为明显。

2.说明乳果糖和亚麻籽粉对功能性便秘患者的粪便性状都有作用,但是亚麻籽组与乳果糖组相比,在干预后正常传输改善更为明显。(乳果糖组正常传输(%) 0 weeks& 4 weeks 21.4%&53.6%; 亚麻籽组正常传输(%) 0 weeks& 4 weeks 30.0%&86.7%)。

3.乳果糖和亚麻籽对功能性便秘患者生活质量都有明显提高,但是亚麻籽对生活质量的提高更为明显,主要体现在满意度的方面。

3.干预前亚麻籽组较乳果糖组 PAC-QOL 量表总分两组之间无差异,四部分也没有差异,干预后亚麻籽组较乳果糖组 PAC-QOL 量表评分(0.98±0.49 vs 0.66±0.55, P=0.011)明显降低;主要是在满意度方面有差异(0.98±0.49vs.0.66±0.55, P=0.011)。而 0week 乳果糖与 4week 乳果糖组比较,0week 亚麻籽与 4week 亚麻籽组比较,在总分和四部分分数中都有明显的降低 P<0.01 (Table3, and Figure4)

主要结论:

1.说明乳果糖和亚麻籽对功能性便秘都有作用,但是亚麻籽组与乳果糖组相比,在 Wexner 评分、排便次数(次/周)2个方面更为明显。

2.说明乳果糖和亚麻籽对功能性便秘患者的粪便性状都有作用,但是亚麻籽组与乳果糖组相比,在干预后正常传输改善更为明显。(乳果糖组正常传输(%) 0 weeks& 4 weeks 21.4%&53.6%; 亚麻籽组正常传输(%) 0 weeks& 4 weeks 30.0%&86.7%)。

3.乳果糖和亚麻籽对功能性便秘患者生活质量都有明显提高,但是亚麻籽对生活

目研究创新性强,有很高的理论价值和应用前景,充分发挥饮食治疗功能的优势,探索治疗功能性便秘更加有效、安全、方便的综合方法,并提供依据。

研究的优势在于:亚麻籽粉等多种具有生物活性的

临床
研究

经上海复旦大学附属华东医院临床研究:

服用苏州汇东生物科技有限公司提供的加拿大进口亚麻籽粉50g/天可以增加慢性功能性便秘患者的排便次数,排便性状也得到改善(正常性状的粪便从干预前36%提高到干预后86.7%),生活质量尤其在满意度方面得到提高。

改善功能性便秘: 脂肪、水、优质膳食纤维、适当运动

FLAX for Nutrition
福莱牌金色烘焙亚麻籽



血糖偏高人群---低糖（接近无糖） 低碳高纤维---“糖友” 主食伴侣

能量 2578kJ

蛋白质 20g

碳水化合物 4g

膳食纤维 20g

钠 40mg

糖 1g

常量/微量、维生素等

FLAX for Nutrition

福莱牌

金色烘焙亚麻籽

营养成分

总脂肪 49g

1. **低碳水（接近无糖）**，糖友可以作为主食食用，每天不超过50克，对血糖不会造成影响
2. 亚麻籽富含膳食纤维，尤其是亚麻籽胶，保护胃肠道黏膜减缓糖向血液输送，减缓其他食物糖分的输送
3. 膳食纤维的20-40倍的膨胀性增加持续饱腹感，缓解饥饿感
4. 水溶性膳食纤维进入血液代谢，清除体内垃圾
5. 常量/微量、维生素等营养素，营养全面均衡

根据中国预包装食品营养标签通则：糖含量小于0.5%为无糖食品，0.5%-5%为低糖食品

FLAX for Nutrition
福莱牌金色烘焙亚麻籽



血糖偏高人群---低糖（接近无糖）低碳高纤维---“糖友”主食伴侣

高血糖、糖尿病：

- 需及时到医院进行医学确诊后对症治疗
- 在医生指导下通过饮食、运动、生活习惯改善等方式进行辅助治疗

血糖偏高，医学确诊非糖尿病：

可通过亚麻籽的饮食调理、运动、生活习惯改善等方式进行非药物营养干预，以改善血糖指标

90%的糖尿病都是II型糖尿病。国际糖尿病联合会（IDF）曾发布数据：全球每11个人就有1个患有II型糖尿病。高血糖水平通常是身体对胰岛素的抵抗力或无法产生胰岛素的结果。

多项研究表明：当II型糖尿病患者每天在他们的饮食中加入10-20克亚麻籽粉，坚持至少一个月后，他们的血糖水平会下降8-20%。其降糖作用与亚麻籽的膳食纤维含量有关。膳食纤维减缓糖向血液的释放，从而降低血糖。

亚麻籽旨在改善血糖控制的营养治疗，可以在3-6个月内显著降低I型糖尿病人血红蛋白A1C约1%，II型糖尿病人大约降低1-2%。当葡萄糖分子附着在红细胞中的血红蛋白上时，生成糖化血红蛋白。血红蛋白A1C值 $\geq 6.5\%$ 是诊断糖尿病的标准。

在一项随机交叉研究中，超重或肥胖的、糖尿病前期的男性和女性：

在服用12g磨碎的全颗粒亚麻籽粉12周后，与对照组相比，空腹胰岛素和葡萄糖以及胰岛素敏感性均有所改善。

摄入10g/天磨碎的全颗粒亚麻籽粉一个月后，发现II型糖尿病患者的空腹血糖和血红蛋白A1C显著降低。

- 糖尿病可在医生指导下，通过饮食、睡眠、生活习惯及舒缓心理压力等方式进行调节和预防，但是亚麻籽不是药物，不能替代药物治疗。

无胆固醇无反式脂肪酸低碳水高膳食纤维极低钠---不含过剩营养素或含量极低

A nighttime photograph of a city skyline reflected in a river. The sky is a deep blue, and the city lights are warm and yellow. The river is partially frozen with snow. The foreground shows bare trees and evergreens.

THANK YOU

FLAX for Nutrition
福莱牌金色烘焙亚麻籽

