

特級初榨橄欖油:好處多到讓你的飲食離不開它。

義大利的三大橄欖油生產專案目前在中國和臺灣的消費者中持續推廣“天然橄欖汁”的獨特性。

特級初榨橄欖油是地中海飲食中最重要的調味品。它如此受歡迎主要有兩點原因：一是味覺的優質感受，二是有益於人體健康的獨特成分。正因如此，特級初榨橄欖油才被廣泛傳頌為“液體黃金”。

義大利主要的橄欖油生產商聯盟，諸如 CNO（義大利橄欖種植者國家聯盟），UNASCO（義大利全國橄欖種植者和生產者聯合會）和 UNAPOL（義大利橄欖油製造商全國聯盟），他們都認為特級初榨橄欖油在全球市場上有著巨大的潛力以及消費者對它的廣泛需求。對此，橄欖油生產商將聯手繼續推進專案的實施，將歐洲人民在日常生活中食用橄欖油的意識逐漸滲透到中國和臺灣消費者的生活中。該專案旨在向消費者宣傳特級初榨橄欖油的方方面面，可以總結為以下幾點：

1. 橄欖栽培及生產工藝。
2. 歐洲產品品質認證及可追溯性品源。
3. 據最新科學研究顯示，人類飲食健康得益於特級初榨橄欖油的獨特成分。

中國消費者對最新科學領域的研究十分著迷。例如，費城坦普爾大學發表的一項最新研究證實了橄欖油與地中海飲食(特別是特級初榨橄欖油)密不可分的益處，它可以有效地預防阿爾茨海默病的廣泛傳播。這項研究也表明了特級初榨橄欖油的抗氧化性能對心腦血管系統有著積極的影響。

同時巴裏大學的研究小組也在進行另一項重要的科學研究，即將發表在《生物化學與生物學報》上。該項研究表明，特級初榨橄欖油中的多酚成分可能對人體有抗炎和抗腫瘤的功效。

除了醫學科學領域的研究之外，義大利橄欖協會也在官方宣佈：“義大利人是特級初榨橄欖油的普適消費者，同時也是世界上第二長壽的國家，超過 22% 的人口年齡都超過了 60 歲。”