

## “你必须做一些益国的事情”

是已故丹斯里拿督教授哈姆扎森杜在 1974 年对王顺福博士说过的一句话。这一句话激励了王顺福博士，令他迈出了在棕榈油行业的第一步。

丹斯里名誉教授拿督王顺福博士在对棕榈油的科学研究中取得了两个重大发现——生育三烯酚和 sn-2 理论。

自发现以来，他持续尝试将橄榄油和棕榈油精混合，从而产生了含有 90% 棕榈油精和 10% 橄榄油的 P90。

由马来西亚人为造福世界而发现的黄金标准食用油。

经过  
棕榈油之父的  
特别专研



隆重介绍

Augustine Ong



丹斯里拿督王顺福博士



合作伙伴:



Find out more about NONOSUGAR

Customer Care:

Monday- Friday, 9am – 6pm

+60 11-2432 9887

www.nonosugar love

nonosugar love

nonosugar



## 如何使用 P90?

适用于:



撒拉油



烘焙



香煎



油炸

## 质地和风味特征

· 浅金色



· 不油腻

· 味道中性，略带橄榄香气

## 世界上第一个 混合棕榈油精 + 橄榄油的食用油!

以科学研究为基础的黄金标准食用油。



扫描以获取更多 P90 的健康食谱

www.tansriong.com



# 什么是 P90 ?

P90 是世上第一种含有 90% 棕榈油精和 10% 橄榄油的混合食用油。它是以科学研究为基础的黄金标准食用油！  
我们的科学家对于棕榈油精的摄取量对血脂的影响进行了深入研究，得出的结论是棕榈油精对血脂有正面的影响。  
因此，我们开发了 P90，并在其 sn-2 位置具有超过 90% 的不饱和脂肪。

## 为什么是 P90 ?

### 1. sn-2 位置里的不饱和脂肪



P90 的 sn-2 不饱和脂肪会降低您的坏胆固醇 (LDL)，同时也会提升您的好胆固醇 (HDL)。

**事实：**科学研究证明，位置和链长决定了油脂的营养特性。如果 sn-2 位置的脂肪酸是不饱和的，那么这个油脂不会导致血液中的胆固醇提升。

### 2. 维生素 E 生育三烯酚含量高



维生素 E，又称为  $\alpha$ -生育酚，最早发现于 1922 年。  
生育三烯酚具有与其相似的化学结构，但与  $\alpha$ -生育酚相比，它的抗氧化剂活性高出 60 倍。

### 3. 平衡您的 Omega 6/3 比例以减少炎症



Omega 6 是现代饮食中导致我们身体发炎的最大因素之一。平衡的摄取 Omega 6 和 Omega 3 将减少炎症的发生。

提示：P90 不含 Omega 6！

### 4. 健康脂肪的来源



低碳和健康脂肪的饮食可以降低患上糖尿病的风险并有助于减肥。因为健康的脂肪可以通过增加新陈代谢来帮助您燃烧更多的脂肪。良好的健康脂肪来源包括 P90 和橄榄油。

### 5. 香脆的炸香蕉



P90 是非常稳定的食用油，并且不易被食物吸收。炸香蕉即使在冷却后仍保持干爽香脆。P90 让您告别油腻的油炸食品和零食。

### 6. 我只需要 P90



P90 是您唯一需要的油，因为它适用于调味、煎、烤、烘培、油炸和所有类型的烹饪。和您厨房里各种不同用途的油说拜拜，告别杂乱无章的厨房台面。

### 7. 相对清洁、不油腻的厨房



每次烹饪后都觉得厨房后挡板的擦洗和台面的清洁工作令您很头痛吗？P90 的稳定性令它在烹饪过程中不会四处飞溅。所以每次烹饪后，您的厨房清洁工作也会相对的减少，也变得更轻松。

### 8. 非基因改造



棕榈油的天然高产量令出产商无需对棕榈果进行基因改造。棕榈油是大自然送给世界的礼物。