**关于建立种菜籽的农业企业项目**

农业用地可达2万公顷

投资总额：1 656 452千坚戈或500万美元;

项目产品：油菜籽加工

产品 年销售 7千吨

内部报酬率 19％

投资回收期总投资额不超过3 - 4年

关于菜籽油的信息：

质菜籽油不饱和脂肪酸中的油酸含量仅次于橄榄油，平均含量在61%左右。此外，菜籽油所含有的对人体有益的油酸及亚油酸含量居各种植物油之冠。专家认为，由于国外粮商强力推荐，城乡居民食用油消费存在不少误区。因此，应让老百姓更多地了解菜籽油的营养特点，并积极倡导菜籽油消费。

主要功效

中医理论认为，菜籽油味甘、辛、性温，可润燥杀虫、散火丹、消肿毒，临床用于蛔虫性及食物性肠梗阻，效果较好。

人体对菜籽油的吸收率很高，可达99%，因此它所含的[亚油酸](https://baike.baidu.com/item/%E4%BA%9A%E6%B2%B9%E9%85%B8)等不饱和脂肪酸和[维生素E](https://baike.baidu.com/item/%E7%BB%B4%E7%94%9F%E7%B4%A0E)等营养成分能很好地被机体吸收，具有一定的软化血管、延缓[衰老](https://baike.baidu.com/item/%E8%A1%B0%E8%80%81)之的功效。由于榨油的原料是植物的种实，一般会含有一定的种子磷脂，对血管、神经、大脑的发育十分重要。菜籽油的胆固醇很少或几乎不含，所以怕胆固醇的人可以放心食用。欧米伽3含量较高。

适合人群：一般人皆能食用。

适用量：每天30克。

哈萨克斯坦的菜籽生产成本很低。

1公斤的油菜价钱从55坚戈，该农场每公顷收集1吨以上的菜籽。这将带来100％的利润。