

你好！设这个村去年种植油菜的面积是x公顷今年种植油菜的面积是x-3公顷去年总油产量 $2400 \times 40\% \times x$ 今年总油产量 $(2400+300) \times (40\%+10\%) \times (x-3)$
 $2400 \times 40\% \times x = 3750 = 2700 \times 50\% \times (x-3) - 2400 \times 40\% \times x = 1350(x-3) - 960x = 1350x - 1350 \times 3 - 960x = 390x - 4050$
 $390x - 4050 = 3750 + 4050 = 7800$
 $x = 20$ 这个村去年种植油菜的面积是20公顷，今年种植油菜的面积是17公顷【希望可以帮到你】

五、吃低芥酸菜籽油的好处和害处？

吃低芥酸菜籽油的好处:一、润燥杀虫、消肿毒、散火丹、消肿毒。

二、补充营养，低芥酸菜籽油含有大量有益于人体健康的不饱和脂肪酸（90%），不饱和脂肪酸中油酸含量稍低于橄榄油，同时含有亚油酸、亚麻酸，这两种为人体必需脂肪酸，以及天然维生素E、酚类物质、植物甾醇、种子磷脂等营养物质。

三、易于吸收，人体对低芥酸菜籽油的吸收率高达99%，并且有利胆功能，即使肝脏处于病理状态，菜子酮也能被人体正常代谢，患病时吃低芥酸菜籽油非常不错。

四、对心脑血管具有保健作用，低芥酸菜籽油具有较高含量的不饱和脂肪酸，和最低含量的饱和脂肪酸，能降低人体血液中的低密度脂蛋白（不良）胆固醇，减少患冠心病风险。

五、增强血管弹性，延缓衰老，低芥酸菜籽油含有丰富的天然维生素E，它具有较强的抗氧化作用，可以延缓衰老，美容养颜。

六、低芥酸菜籽油烟点高，无特殊气味，口感润滑，可用于各种中式高温烹饪，用低芥酸菜籽油炒菜，即能保持菜品原有的色、香、味，又不使营养遭到流失，低芥酸菜籽高温下具有一定的稳定性，油炸食品，酥脆可口，调幸凉菜，香味宜人。

低芥酸菜籽油的害处:一、营养单一，长期只食用一种油脂不利于营养均衡，低芥酸菜籽油如与富含亚油酸的食用油搭配食用，可使营养得到升级。

富含亚油酸的食用油有葵花籽油、葡萄籽油、大豆油等二、低芥酸菜籽油有转基因和非转基因之分，转基因食品是否会影响到人体健康尚存争议，相对于转基因食品不少消费者更青睐非转基因食品，欧洲国家对食品安全管控非常严格，严禁生产和进口转基因食品，如果害怕买到转基因低芥酸菜籽油，可以选择欧洲原瓶原装进口的（不容易掺假），市场上欧洲原瓶原装进口的食用油有欧利亚提、密斯利娅、爱赛等，都是低芥酸的菜籽油，因为不存在转基因、不容易掺假，又有两个国家海关质检，安全性较高。

参考文档

[下载：油菜籽产量减少对哪些股票有影响.pdf](#)

[《定向增发股票多久完成》](#)

[《行业暂停上市股票一般多久》](#)

[《股票合并后停牌多久》](#)

[《法院裁定合并重组后股票多久停牌》](#)

[下载：油菜籽产量减少对哪些股票有影响.doc](#)

[更多关于《油菜籽产量减少对哪些股票有影响》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/read/5483702.html>