

脆梅厂家 浙江脆梅 龙力佳农业

产品名称	脆梅厂家 浙江脆梅 龙力佳农业
公司名称	南京龙力佳农业发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号
联系电话	18912935855 18912935855

产品详情

提高钙质的吸收率可以有效对抗骨质疏松症在预防骨质疏松症上，青梅是非常有效的。

这是因为：

- 1、青梅的柠檬酸可以提高钙质的吸收率;
- 2、青梅可以刺激肠胃，让肠胃蠕动活跃，进而促进营养被人体吸收;
- 3、青梅可以加快新陈代谢，帮助骨骼形成。
- 4、青梅可以促进身体有效吸收钙质
- 5、梅子具有促进食欲之功能
- 6、梅子对于食欲不振，胃部虚弱也有效果

-----摘自《碱来的健康》

青梅果实营养丰富

多数水果以甜取胜，梅果却以的酸味引人。据华南农业大学园艺系、广东省农业科学院果梅研究所的分析，陆河县及周边地区主要优良品种果实的含酸量达4.12%，软枝大粒梅含酸高5.6%。据资料分析，梅果所含的酸主要是柠檬酸、苹果酸、琥珀酸、酒石酸等。此外，果梅成熟果中含有8.5%的碳水化合物，2.84%的脂肪，1.67%的蛋白质，多种维生素，B谷甾醇，油烷酸，蜡酸样物质及齐墩果酸样物质等。据科学家抽样分析，青梅的成分组成具有如下特点：

(1) 低糖高酸(总糖1.3%、总酸6.4%)，其T值(糖酸比)仅为0.2，是鸭梨的1/72，杏的1/8，甚至比柠檬的T值还低。因而，脆梅厂家，果梅是一种优良天然酸味原料。天然有机酸具有多种生理调节功能，是青梅的主要功效成分。

(2) 具有合理的钙磷比1:1，浙江脆梅，与其它几种水果相比，不仅钙磷比合理，而且数量较高，是生产儿童食品和老年食品的好原料。

(3) 含VB高达5.6mg/100g，为其它水果的数百倍，而且VB2处于很稳定的高酸性环境中，这是青梅很突出优势。

青梅酒的品质要求

酒精：酒精能防止微生物(杂菌)对酒的破坏，对保证酒的质量有一定作用。因此，果酒的酒精度大多在12-24度。

糖：由于果酒品种的不同以及各地人民的爱好各异，去火梅批发采购，对酒液中的糖分要求极为悬殊，我国一般要求糖分9-18%之间。

单宁：果酒中如缺乏单宁，酒味就会平淡；含量过高又会使酒味发涩。一般要求是，浅色酒中单宁含量0.1-0.4克/升，脆梅生产厂家，深色酒中为1-3克/升。

色素：果酒具有各自不同的色泽，是由于果皮含有不同色素形成的。酒中色素随着储酒时间的延长，因氧化而变暗或发生沉淀。这是陈酒不及新酒色泽新鲜的缘故。

浸出物：果酒在100℃下加热蒸发后所得到的残留物。主要有甘油、不挥发酸、蛋白质、色素、酯类、矿物质等。我国一般红葡萄酒的浸出物在2.7-3克/100毫升之间，白葡萄酒在1.5-2克/100毫升。浸出物过低，会使酒味平淡。

脆梅厂家-浙江脆梅-龙力佳农业由南京龙力佳农业发展有限公司提供。南京龙力佳农业发展有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。龙力佳——您可信赖的朋友，公司地址：南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号，联系人：王经理。