

# 脆梅 南京龙力佳农业 去火梅价格

产品名称	脆梅 南京龙力佳农业 去火梅价格
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

消除疲劳、解除精神压力。青梅具有消除疲劳、缓解压力的效果在觉得疲倦之际，可以咬一片柠檬，具有消除疲劳的作用，这也是因为柠檬酸所致，柠檬当中含有柠檬酸，去火梅批发，有过青梅酸的柠檬酸含量是柠檬的10倍，因此在觉得疲劳或是压力过大之际，可以多加利用。新的实验证实，青梅具有抗压力作用，青梅即可以减轻压力，同时又增加能够缓解压力的物质，具有双重的功能。

-----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%，去火梅价格，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，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，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，脆梅零食，这是青梅很突出优势。

## 青梅酒制作注意事项

- 1、泡青梅用的白酒，度数可以选择中低度数的白酒，大约在25度-45度左右就可以了。
- 2、冲洗干净的青梅和酿酒的瓶子一定要沥干水分。
- 3、冰糖的选择，有人选择黄色冰糖，这样泡出来的酒色金黄漂亮。
- 4、建议选用广口的玻璃瓶，方便装取，密封性好。

如果等不及，想喝上一口的话，可以泡三个月就可以尝一下了。

脆梅-南京龙力佳农业-去火梅价格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位于南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前龙力佳在其它中享有良好的声誉。龙力佳取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。龙力佳全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。