

# 南京青梅酒 龙力佳农业有限公司 青梅酒厂家

产品名称	南京青梅酒 龙力佳农业有限公司 青梅酒厂家
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

### 青梅的营养价值

青梅含有大量的蛋白质、脂肪（脂肪油）、碳水化合物和多种无机盐、有机酸、黄酮和矿物质等人体所必需的营养物质。青梅果实中有机酸含量一般在3.0%-6.5%，远远高于一般水果。青梅所含的有机酸主要是柠檬酸、苹果酸、单宁酸、苦叶酸、琥珀酸、酒石酸等，具有生津解渴、刺激食欲、消除疲劳等功效，尤其是柠檬酸含量在各种水果中含量较多，柠檬酸是人体细胞物质代谢不可缺少的重要酸类，它能促进乳酸分解为二氧化碳和水排出体外，恢复疲劳，且有益于钙的吸收。青梅营养丰富，低糖高酸，其T值（糖酸比）仅为0.2，是梨的1/70，杏的1/8，比柠檬的T值还低。其次，它具有合理的钙磷比，其Ca/P 1：1，是开发儿童和老年健康的食物。

-----摘自《碱来的健康》

多吃青梅有什么好处？青梅有哪些保健功能？

多吃青梅有什么好处？青梅有哪些保健功能呢？

消除疲劳，青梅酒厂家，增加活力：

青梅的果实富含的柠檬酸等有机酸具有增进食欲，恢复体力，消除疲劳等功效。同时能改善肠胃，解烦。青梅果实中含有大量的天然柠檬酸能促进三羧酸循环，迅速将疲劳元素排出体外，很大限度地产生能量，使食物能完全燃烧，这对运动员、高温作业人员恢复体力有显著的实际价值。此外青梅还有利于人体对钙的吸收，南京青梅酒，是帮助儿童老人补钙的适合的食品。

-----摘自《碱来的健康》

脆梅，做法如下：

- 1、摘下梅子后洗干净，青梅酒功效，一般梅子熟透了就变色变软了，做脆梅需要的是七成熟左右的，这样口感好；
- 2、将洗好的青梅拍扁露出裂口，用四分之一的盐浸泡一晚上；
- 3、取出青梅，在太阳下晒干，晒一到三天左右；
- 4、装瓶，一层梅子一层白糖，密封保存；
- 5、将装的梅子的瓶放在阴凉处，过个2个月就能吃到酸酸甜甜的梅子了。

青梅果实中有机酸含量一般在3.0%-6.5%，远远高于一般水果。具有去毒养颜、祛斑痘、减重纤体、明目、醒酒排油等功能。

当然网上也有青梅商品出售，不能自己做的也可以直接网购。

-----摘自《碱来的健康》

南京青梅酒-龙力佳农业有限公司-青梅酒厂家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是一家从事“青梅产业”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“龙力佳”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使龙力佳在其它中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！