

# 休闲食品 酸梅子 青梅脯 120g

产品名称	休闲食品 酸梅子 青梅脯 120g
公司名称	许明英（个体经营）
价格	480.00/箱
规格参数	品牌:同正 售卖方式:包装 商品条形码:6940290211202
公司地址	中国 福建 泉州市 福建泉州市晋江市金井镇湖厝村中湖区11号
联系电话	86 0595 85331902 13799456046

## 产品详情

品牌	同正	售卖方式	包装
商品条形码	6940290211202	地方风味	闽式蜜饯
加工工艺	其他类	等级	一等品
规格	120g/盒	净重	120（g）
原产地	福建	保质期	二年（天）
生产日期	最近	生产厂家	同正食品厂
储藏方法	常温防潮	原料与配料	青梅
卫生许可证	350623A1138	产品标准号	GB/T10782-2006
特产	是	产品类别	果脯

产品名称：梅饼

配料：青梅、食盐、白糖、山梨糖醇（液），柠檬酸、阿斯巴甜、谷氨酸钠。

营养成分：热量15.5kcal,碳水化合物：38.755g,蛋白质：3.80g,脂肪：0.572g,膳食纤维：7.61g

注：本产品不添加防腐剂及糖精甜蜜素.为碱性食品!

本产品是孕妇、解酒、休闲茶点、居家的健康食品。

关于碱性食物的说明：

含钾、钠、钙、镁等矿物质较多的食物，在体内的最终的代谢产物常呈碱性，如，蔬菜、水果、乳类、大豆和菌类食物等。与呈碱食物适当搭配，有助于维持体内酸碱平衡。食品的酸碱性与其本身的pH值无关（味道是酸的食品不一定是酸性食品），主要是食品经过消化、吸收、代谢后，最后在人体内变成酸性或碱性的物质来界定。产生酸性物质的称为酸性食品，如动物的内脏、肌肉、植物种子（五谷类）。产生碱性物质的称为碱性食品，如蔬菜瓜豆类，茶类等。

动物的内脏、肌肉、脂肪、蛋白质、五谷类，因含硫（s）、磷（p）、氯（cl）元素较多，在人体内代谢后产生硫酸、盐酸、磷酸和乳酸等，他们是人体内酸性物质的来源；而大多数菜蔬水果、海带、豆类、乳制品等含钙（ca）、钾（k）、钠（na）、镁（mg）元素较多，在体内代谢后可变成碱性物质。

如果过多食用酸性食品，以至不能中和而导致酸性，消耗钙、钾、镁、钠等碱性元素，会导致血液色泽加深，粘度、血压升高、从而发生酸毒症（acidosis），年幼者会诱发皮肤病、神经衰弱、胃酸过多、便秘、蛀牙等，中老年者易患高血压、动脉硬化、脑出血、胃溃疡等症。酸毒症是由于过多食用酸性食品引起的，所以不能偏食，应多吃蔬菜和水果保持体内酸碱的平衡。

水果虽然含有各种有机酸，吃起来有酸味，但消化后大多氧化成碱性食物。但草莓有不能氧化代谢的有机酸（苯甲酸、草酸），会使体液的酸度增加，属于酸性食品，是个例外。存在于蔬菜中的有机酸主要是苹果酸、柠檬酸、酒石酸和草酸。这里特别要注意的是草酸，它的有机体不易氧化，与钙盐形成的草酸钙不溶於水而累积於肾脏中，影响了钙的吸收。在菜蔬中，番茄、马铃薯、菠菜等都含有草酸。理论上碱性中毒（alkalosis）亦会发生，但人类碱性中毒现象不常见，因为人类有大量的胃酸可以中和。

体液酸碱度[pH值]小于7.35时，称体液酸化，酸性体质。产生酸性体质的因素主要是：营养过剩、运动较少、压力过大和环境污染。其中最主要的因素是营养过剩，体内摄入过多的酸性食物，无法排出体外，其酸性分解产物导致体液酸化，如蛋白质分解出尿酸，脂肪分解出乙酸，糖类分解出丙酮酸、乳酸。

预防癌症的秘诀十分简单，就是常吃碱性食物以防止酸性废物的累积，因为酸化的体液环境，是正常细胞癌变的肥沃土壤，调整体液酸碱平衡，被瑞士学者认为第三种防止癌种的有效途径。