

# 批量供应 味之渊长江鱼坊特色腌鱼食品 六种口味

产品名称	批量供应 味之渊长江鱼坊特色腌鱼食品 六种口味
公司名称	宁夏银川名优土特保健产品公司
价格	11.00/袋
规格参数	品牌:味之渊 品种:腌干鱼肉 售卖方式:包装
公司地址	中国 宁夏 银川市 宁夏银川市上海东路795号
联系电话	86 0951 6723279 13909572028

## 产品详情

品牌	味之渊	品种	腌干鱼肉
售卖方式	包装	商品条形码	6928248501827
等级	优质	净重	120 (g)
原产地	湖北荆州	保质期	540 (天)
生产厂家	湖北金鲤鱼食品有限公司	储藏方法	常温下避光保存，切勿挤压扎破
原料与配料	鲜活淡水鱼、食盐、黑胡椒、食用油、白砂糖、料酒、香辛料	产品标准号	Q/JJLY01
特产	是		

聚会的时候、在您旅游的时候、在您看世界杯的时候、在您畅谈人生的时候、想尝尝美味鲜鱼的味道吗？

味之渊腌鱼食品系列，新产品，打造休闲食品新风暴。

- 1，原料采用长江洪湖、洞庭湖区天然渔场之鲜活淡水鱼，
- 2，运用最新脱骨工艺精制而成，脱骨无刺，食用安全。
- 3，健康美味，不含防腐剂
- 4，121°超高温灭菌，食用安全

鱼含有13种人体必需的氨基酸，蛋白质，最易为人体吸收的肉类蛋白...鱼营养丰富，美味可口，古人说

：“鱼之味，乃百味之味，吃了鱼，百味无味。”古人造字，就将“鲜”字归于“鱼”字部，而不归于“肉”字部，将鱼当作“鲜”的极品，因此，鱼历来成为人们喜爱的食品。鱼不但味道鲜美，还对人体有多种保健功能。经常吃鱼的孩子生长发育比较快，智力发展也比较好；经常吃鱼的人身体比较健壮，寿命也比较长。其中的奥秘就是鱼类具有以下营养保健特点：1、鱼含有十分丰富的完全蛋白质。鱼肉所含蛋白质都是完全蛋白质，而且蛋白质所含必需氨基酸的量和比值同人体的相似，最适合人体需要，容易被人体消化吸收。多吃鱼对心脑血管有保护作用。研究表明，饮食中的蛋白质、含硫氨基酸的成分越高，则高血压的发病率越低。鱼类蛋白质含有丰富的蛋氨酸和牛磺酸，都是含硫氨基酸，它能影响血压的调节机制，使尿钠排出量增加，从而抑制钠盐对血压的影响，降低高血压的发病率。专家建议，中老年人预防心脑血管病的有效方法之一，就是每天服三四克鱼油。2、脂肪含量较低，且多为不饱和脂肪酸。鱼肉的脂肪含量一般都比较低，大多数只有1%—4%。鱼肉的脂肪多由不饱和脂肪酸组成，不饱和脂肪酸的碳链较长，具有降低胆固醇的作用。并且新鲜鱼肉中所含的不饱和脂肪酸可阻止或减少人体内炎症介质的产生，还具有一定的预防减轻气管炎症的作用。3、无机盐、维生素含量较高。海水鱼每千克鱼肉含碘高达500—1000微克，淡水鱼每千克鱼肉也含碘50—400微克，还含磷、钙、铁等无机盐。鱼肉还含有大量的维生素a、维生素d、维生素b1和尼克酸等。这些都是人体需要的营养素。4、吃鱼抗忧郁：研究发现，鱼体内有一种特殊的脂肪酸，它与人体大脑中的“开心激素”有关。它有缓解精神紧张、平衡情绪等作用。不吃鱼或少吃鱼的人，“开心激素”水平往往较低，美国人不常吃鱼，因而患忧郁症的人就多。5、吃鱼少痴呆：科学家认为，dha是大脑细胞活动和保持活力必需的营养物质，它有助于改善神经的信息传递、增强思维和记忆能力。而鱼类食品中具有大量的dha，因此，老年人多吃鱼，可减少痴呆症的发生。6、吃鱼防衰老：德国历史上有位很出名的宰相叫俾斯麦，他长年暴饮暴食，又过量吸烟，在他68岁时，身体已衰弱不堪，满脸的皱纹，眼珠混浊无光。后来他听了医生的话，每天食用鱼，不久，奇迹出现了：他皮肤红润、眼睛明亮、精神饱满，一直健康地活到83岁。研究表明，鱼中不仅含有丰富的锌、硒、钙等矿物质，更重要的是有着大量的核酸。核酸是组成细胞的基础物质，人体的生命活动离不开核酸。俾斯麦常吃鱼，使他身体逐渐恢复健康，并延缓了他的衰老期，确是明智之举。专家指出，多吃鲱鱼、沙丁鱼、鲑鱼、小虾、牡蛎等各种鱼类，可延缓人体衰老。

六种口味供您选择

加州风味黑胡椒鱼排

苏杭风味五香熏鱼

意大利风味茄汁丁香鱼

北海道风味葱香鱼柳