

豆腐企业食品FDA注册介绍

产品名称	豆腐企业食品FDA注册介绍
公司名称	深圳澳慷检测技术服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道南联社区碧新路2157-1号301
联系电话	19918343470 13532212543

产品详情

一 豆腐，别称水豆腐，是常见的豆制品，多用黄豆、黑豆和花生等含蛋白质较高的豆类制作，可以常年生产，不受季节限制。

豆腐是中国传统食品，被誉为“植物肉”，主要的生产过程一是制浆，即将大豆制成豆浆；二是凝固成形，即豆浆在热与凝固剂的共同作用下凝固成含有大量水分的凝胶体。

二 功能

1. 豆腐是佳的低胰岛素的氨基酸的特种食品；
2. 豆腐可以改善人体脂肪结构；
3. 豆腐可以预防和抵制癌症；
4. 豆腐可以预防和抵制更年期疾病；
5. 豆腐可以预防和抵制骨质疏松症；
6. 豆腐可以提高记忆力和精神集中力；
7. 豆腐可以预防和抵制老化和痴呆；
8. 豆腐可以预防和抵制肝功能的疾病；
9. 豆腐可以预防和抵制糖尿病；
10. 豆腐可以预防和抵制伤风和流行性感冒；

11. 食用豆腐可以防辐射加快新陈代谢可以延年益寿之功效；

12. 豆腐可以防治心血管疾病；

13. 豆腐对更年期女性有帮助，女性朋友到了一定年纪，因为雌性激素分泌不足，易出现更年期综合征，这时很多女性会选择药物治疗。专家发现，豆腐中含有大量的雌激素——类黄酮。所以，多吃豆腐还可以很好地补充雌性激素；

14. 吃豆腐对治疗老年人便秘有好处，老年人因为年龄的关系，消化系统不好，经常会出现便秘，而豆腐是软食，容易消化。所以，专家建议老年人多吃豆腐，从而减少便秘；

15. 吃冻豆腐有助减肥，新鲜的豆腐经过冷冻之后，会产生一种酸性物质，这种酸性物质能够破坏人体内积存的脂肪，达到减肥的目的。冻豆腐虽然经过冷冻，但是营养成分不会受到破坏，不会造成明显的饥饿感。所以，多吃豆腐，尤其是冻豆腐，对于许多急于减肥的朋友是很有益处的；

16. 吃发酵后的豆腐能预防大脑老化，北京人喜欢吃王致和的臭豆腐、酱豆腐；南京人喜欢吃香干、臭干；安徽人喜欢吃毛豆腐；而无论是哪的中国人，还都喜欢吃豆腐乳。专家告诉我们，豆腐一经发酵，大的变化是产生出大量的维生素B12，而人体若是缺少了维生素B12，会加速大脑老化。所以，我们要经常吃一些经过发酵的豆腐，这样对预防大脑的老化和老年性痴呆症是有好处的。

豆腐作为食药兼备的食品，具有益气、补虚等多方面的功能。据测定，一般100克豆腐含钙量为140毫克-160毫克，豆腐又是植物食品中含蛋白质比较高的，含有8种人体必需的氨基酸，还含有动物性食物缺乏的不饱和脂肪酸，卵磷脂等。因此，常吃豆腐可以保护肝脏，促进机体代谢，增加免疫力并且有解毒作用。

三 企业食品FDA注册咨询服务流程

申请企业邓白氏编码（或先做企业食品FDA注册，取得注册号后三个月之内后补）

填写企业食品FDA申请表，提供产品相关资料

递交企业资料给FDA审核

FDA审核通过，获得企业食品FDA注册号