

# 青海特产金奖150g特级【精品】牦牛肉

产品名称	青海特产金奖150g特级【精品】牦牛肉
公司名称	青海可可西里肉食品有限公司
价格	.00/袋
规格参数	品牌:青海特产金奖150g特级【精品】牦牛肉 产品类别:150g特级【精品】牦牛肉 口味:烧烤味
公司地址	中国 青海 西宁市城中区 青海西宁市城中区南川工业园区同安路108
联系电话	86 0971 6512888 15997046077

## 产品详情

品牌：青海特产金奖150g特级【精品】牦牛肉  
产品类别：150g特级【精品】牦牛肉  
口味：烧烤味  
售卖方式：包装  
商品条形码：6938113200229  
等级：特级  
净重：150 (g)  
原产地：青海省  
保质期：365 (天)  
生产日期：2011.12  
生产厂家：青海可可西里肉食品有限公司  
储藏方法：请存放在清凉干爽通风地方，避免高温，潮湿及阳光照射。  
原料和配料：精选牦牛肉。食盐。卫生许可证：QS630004011184  
产品标准号：DB63/678  
香辛料等  
特产：是  
种类：牛肉

“青藏高原素有“世界屋脊”之称，是世界上海拔最高,面积最大的高原,是联合国教科文组织认可的世界无公害超净区之一。独具一格的高山大川使青海成为长江、黄河、澜沧江的发源之地，这是一片有着“中华水塔”之美誉而且还是中国四大天然牧区，这里空气清新、湖光山色、牧草旺盛、无任何工农业污染，是动植物栖息的天堂，并且与北极、南极并列成为“地球第三极”，就在于它的“天然纯净”。

在海拔3500米以上的青藏高原，处处是自然草场，藏牦牛终年放牧于无公害的天然牧场,象草丛中的雪莲花、冬虫夏草、贝母、红景天、蕨麻、天麻等罕见的名贵中药材有上千种，可以说藏牦牛吃的是含有多种高原中草药在内的天然牧草，喝的是雪域高原的矿泉水，纯净、天然、无污染的环境造就了其卓越的生态品质。是世界上海拔最高,面积最大的高原,是联合国教科文组织认可的世界无公害超净区之一，并且与北极、南极并列成为“地球第三极”，就在于它的天然纯净。

藏牦牛、北极熊、企鹅被誉为世界上没有被污染的三大物种，而惟独只有藏牦牛可供人类食用。《吕氏春秋》载“肉之美者,牦象之肉”。港澳市场则把藏牦牛肉誉为“肉牛之冠”，深受国内国际友人欢迎。“可可西里”牌藏牦牛肉干系列产品，面市以来深受消费者青睐与认可，其产品具有“天然、绿色、无污

染、稀有、新奇”，同时肉制品营养丰富，属于“高蛋白、低脂肪、低胆固醇”，富含多种维生素和微量元素等特点，对增强人体素质大有裨益，是高原无污染、纯天然的保健肉食品，是不可多得的绿色营养佳品，其产品符合现代人们的消费需求和健康消费观念。

据青海相关科研机构研究结果表明：牦牛肉属于高蛋白、低脂肪肉类。其中蛋白质含量为22%，高于黄牛和水牛，脂肪含量为3.6%~5.0%，低于其它牛肉、胆固醇含量低。牦牛肉可口性极佳，它色鲜、味美、香郁、细嫩多汁，富含人体所需的维生素b1、维生素b2和钙、磷、镁、铁、锰等多种常量与微量元素的化合物和各种必需氨基酸，具有非常高的营养价值。除具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇等特点外，其所含氨基酸种类齐全，其氨基酸总量( $p < 0.05$ )和非必需氨基酸( $p < 0.01$ )均高于黄牛肉的含量，尤其组氨酸、谷氨酸、精氨酸、丙氨酸、天门冬氨酸、甘氨酸( $p < 0.05$ )含量较高，肉中肌红蛋白含量极显著高于黄牛肉( $p < 0.01$ )，牦牛肉食用品质较好，肉质安全，无污染，具有肌红蛋白含量高、亲水率高、多汁性好，香味浓郁，肉质细嫩，口感适宜等特性。由于牦牛生长的生态环境是未遭受污染的高寒牧区，饲食天然牧草，其肉质实属绿色食品范畴。

(1) 蛋白质具有非常重要的生活理性，如人体新陈代谢过程，一些机制的增补、调节和人体生长发育都起着关键性的作用。因此，人体想要蛋白(pro)保持平衡状态，则食物中pro含量必须能满足人体所需，否则一旦长期缺乏pro，会造成生长发育缓慢甚至人体免疫力、记忆力下降等症状。联合国粮农组织(fao)和中国营养学会经实验证明，一个成年人每日蛋白质的摄入量不能低于40g(40g为人体最低生理需要量)，中国营养学会推荐量为80g。

牦牛肉蛋白质含量为22.5%，较普通黄牛肉高出近3.6个百分点，是目前人们食用畜肉类当中pro含量最高的一种肉，且由于球蛋白含量高，易被人们吸收，其营养价值极高。

(2) 低脂肪。牦牛肉很容易也很适合作为健康食谱，因为它脂肪和饱和脂肪含量均较低，符合目前人们的饮食消费。

脂肪是一种产能、产热营养素，被人体吸收后大部分被血液带入肝脏，小部分贮存于皮下，维持正常体温。进入人体的那部分脂肪主要转变成了磷脂，作为组织细胞膜的主要成分。随着人们生活水平的提高，人们的食肉量不断增加，在获得较多蛋白质的同时，人们脂肪的摄入量远远超过了50g(50g已经满足人体生理需要)。因此，高蛋白、低脂肪肉将会是人们追求的目标。

(3) 多氨基酸。氨基酸是构成蛋白质的基砖，人们常说的蛋白质营养价值，其实质就是构成蛋白质的氨基酸数目、含量及其结构比例。如果一种食物蛋白质的氨基酸构成比例跟人体蛋白质的氨基酸构成比例相似，则称这种食物营养价值高，否则无论它氨基酸含量有多高，也不能称为有营养的食品，因为它们的结构比例不恰当，直接影响到人体对它的吸收和消化。牦牛肉较普通黄牛肉的aa结构更恰当些，更有利于人体的吸收消化。

(4) 矿物质丰富。构成人体营养因素除了上述宏量营养元素外，还包括ca、fe、zn等多种微量营养元素，因为这些元素人体不能自身合成，必须通过食物来补充。它们虽然含量都不高，但功能非常大，它们是构成机制\维持生命活动\机体新陈代谢和神经系统不可缺少的因子，一旦哪种元素供应不足，都会引起生命正常活动的不良表现，甚至缺乏症，牦牛肉与普通黄牛肉中ca、fe、zn元素的含量，又同fao模式对比，结果显示牦牛肉中这些人体必需的矿物质元素含量较丰富。

“可可西里”正是看准青海藏牦牛资源的优越性，藏牦牛营养价值优于其他黄牛肉的特性，以半野味且优质的藏牦牛肉为原料，采用民族传统工艺和现代科研成果，进行生产精深加工，精制而成的青海“可可西里”牌系列藏牦牛肉产品。我们从青海省青藏高原，带来了公司自主研发生产的藏牦牛肉干系列、藏牦牛肉派系列、藏牦牛肉香辣酱系列，青稞奶茶系列，并带来了青海特有的冬虫夏草、藏红花、雪莲花等名优特产100余种青海特色、名优产品。

可可西里系列产品以“绿色健康、味美口感好”，已深受广大消费者的熟知与喜爱。其中藏牦牛肉干、藏牦牛肉派是“纯天然、纯绿色、无污染”的绿色食品，其肉质对人体心脏、血管疾病很有益处，是健康安全的产品。藏牦牛肉派是我公司推出的一种衍生产品，它因香酥的口感和独特的风味，上市后获得了广大消费者的青睐与认可。而藏牦牛肉香辣酱则因够香够辣，成为独特的调料，上市后就因其厚淳的口味而被抢购，藏式卤汁牦牛肉被青海民航指定为“飞机配餐产品”。产品一经上市后，深受消费者欢迎，产品供不应求，2005年9月在首届青海高原特色农畜产品展览会上获得“名牌农畜加工产品”奖，同年10月荣获北京第三届中国国际农产品交易会“畅销产品奖”，2007年荣获青海省“著名商标”。因此我们的产品具有牌子新、品种多，有特色，口味好、物美价廉等特点。