

# 风味腐乳 湖南 桃家弯

产品名称	风味腐乳 湖南 桃家弯
公司名称	益阳市朝阳桃花食品厂
价格	.00/个
规格参数	原产地:湖南 品牌:桃家弯
公司地址	益阳市会龙山新安村四组
联系电话	86 0737 4205109 15274799566

## 产品详情

原产地	湖南	品牌	桃家弯
卫生许可证	湘卫食证字[2007]430903-0 01387号	产品标准号	SB/T10170-93
净重	1250 (g)	原料与配料	黄豆、食盐、辣椒、香料、白酒
保质期	365 (天)	生产厂家	益阳市朝阳桃花食品厂
储藏方法	放置在阴凉的地方	售卖方式	包装
特产	是		

规格1\*6瓶

发酵豆制品包括腐乳、豆豉、豆酱和酱油等食品，作为调味佐餐佳品深受广大群众的喜爱。现代医学和食品营养学的研究发现：豆制品除了含有大豆固有的优质蛋白、大豆异黄酮、大豆低聚糖、皂甙、卵磷脂、亚油酸、亚麻酸以及丰富的钙、铁等营养保健成分外，通过发酵更增加了如下保健功能：1.发酵豆制品营养丰富，易于消化，在发酵过程中生成大量的低聚肽类，具有抗衰老、防癌症、降血脂、调节胰岛素等多种生理保健功能，对身体健康十分有利。2.具有降低血液中胆固醇浓度、减少患冠心病危险的功能。发酵豆制品中含有丰富的苷元型异黄酮，它是大豆和豆腐中原有的异黄酮经发酵转化的，但比原有的异黄酮功能性更强，且更易吸收。60克豆豉、60克豆酱或100克腐乳就含有50毫克的高活性异黄酮，达到美国食品与药物管理局推荐预防冠心病的每日摄入量。3.具有降血压功能。国外已经用大豆蛋白化学分解的办法生产降血压肽的保健食品，我们的实验发现中国的传统豆豉、腐乳就含有高活性的降血压肽。其实大豆在发酵时，微生物要首先把大豆蛋白分解为更小的分子，这就是所谓的肽。4.具有预防骨质疏松症功能。发酵豆制品中的大豆异黄酮能提高成骨细胞活性，促进胰岛素样生长因子的产生，从而防止骨质疏松症。日本的营养调查发现：每天喝豆酱汤或吃发酵豆制品的人，骨质疏松症患病率明显降低，尤其是老人和妇女。5.笔者研究发现：豆腐中含有的抗氧化成分，如维生素e、异黄酮等酚类物质，以及一些肽类，使豆腐具有清除自由基的能力，而经过发酵制得的腐乳清除自由基能力比豆腐高5~10倍，比番茄、葡萄等果蔬还高10多倍。6.豆豉含有大量能溶解血栓的纳豆激酶，还富含一些能产生大量b族维生素和抗菌素的细菌，被称为是最有效的防治老年心血管疾病、保持血管健康的食品。7.发酵豆

制品具有防治老年性痴呆症的功效。人体产生的乙酰胆碱酯酶是分解神经末端传达物质的酶，现代医学认为它的存在与老年痴呆症发病有关。笔者在和日本专家的共同研究中发现，我国腐乳具有明显乙酰胆碱酯酶抑制活性。也就是说，发酵的腐乳，对防治老年性痴呆症有效。