

优质禽蛋产品 金贵蛋 生态放养土鸡虫子蛋 一件发货

产品名称	优质禽蛋产品 金贵蛋 生态放养土鸡虫子蛋 一件发货
公司名称	横峰县金山蛋品有限公司
价格	2.00/枚
规格参数	品种:鸡蛋 等级:特级 产地/厂家:金山蛋品有限公司
公司地址	中国 江西 上饶市 上饶市横峰国道西路70-76号
联系电话	86 0793 5781677 13707930588

产品详情

品种	鸡蛋	等级	特级
产地/厂家	金山蛋品有限公司		

金贵虫子蛋 本为“四害”的苍蝇，经喂食奶粉拌红糖，在恒温的环境里繁殖的无菌蝇蛆，生产出高蛋白饲料。借助苍蝇的高抗病基因，增强蛋鸡自身的免疫力，实现无药化生产，以应对高门槛的“市场准入”，再借助转化的鸡蛋，食用后能提高人的免疫力。”金贵虫子蛋虫子蛋是营养价值很高的食品。不使用任何药物,采用生物技术生产的虫子蛋好吃。原因：采用虫子（高蛋白）喂养，能使蛋中的营养物质更丰富，口感更好。特点：高营养和高价格。低胆固醇、高卵磷脂、富含钙、铁、锌、硒、维生素，无抗生素、无激素、无药残，具有：养颜嫩肤、保护视力、增强免疫力。蛋黄中的卵磷脂具有抗衰老的作用。卵磷脂可在人体内转化为乙酰胆碱，而乙酰胆碱是神经元之间传递信息的主要物质，可以增强记忆和分析能力，使人变得聪明，延缓大脑衰老。日本科学家发现，乙酰胆碱缺乏是老年性痴呆症的主要原因。英国医生曾让记忆衰退患者每天服用25克卵磷脂，半年后，病人的记忆明显好转。目前日本科学家拟从蛋黄中提取卵磷脂，作为治疗老年痴呆的药物。脂肪对胆固醇含量的影响更值得重视。脂肪包括饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸。饱和脂肪酸使胆固醇在动脉内膜中沉积，逐渐形成动脉粥样硬化。而不饱和脂肪酸恰好相反，可使胆固醇下降。虫子蛋的脂肪含量占15%至20%，几乎全部集中在蛋黄部分，但蛋类脂肪65%为不饱和脂肪酸，呈液态，熔点低，容易被吸收。

黄金蛋与胆固醇根据颗粒和密度大小，虫子蛋的脂蛋白分子可分为超低密度、低密度和高密度三种。其中，超低密度和低密度脂蛋白会沉积在血管壁上，而高密度脂蛋白可以抑制前两种脂蛋白的摄取，消除它们在动脉壁平滑肌上的附着，清除血管壁上的胆固醇，进而抑制动脉粥样硬化的形成。可见，虫子蛋的胆固醇中既有促进动脉硬化的“坏”胆固醇，又有抑制动脉硬化的“好”胆固醇，它们的作用是相互制约的。医学专家用实验证明了以上分析：他们每天给60至80岁的老人包括动脉硬化、冠心病患者，吃两个虫子蛋，三个月后，血清胆固醇和血脂均未升高。不仅如此，美国科学家还用从虫子蛋中提取的胆固醇粉来治疗动脉硬化，取得了较好疗效。这是因为蛋黄中含有卵磷脂，能乳化脂肪和胆固醇，使其成为悬浮于血液中的极细粒子，顺利通过血管壁而被细胞充分利用，因而使血中胆固醇减少。医学专家指出：高血脂患者的膳食应为低胆固醇、低饱和脂肪酸、低糖，并补充蛋白质和不饱和脂肪酸。胆固醇

是构成人体细胞必不可少的基本材料，有重要的生理功能。它不仅和磷脂一起构成生物膜，而且是胆汁的主要成分，而胆汁是消化、吸收脂类物质的重要消化液。胆固醇也是合成性激素、肾上腺皮质激素的重要物质。另外，胆固醇的衍生物7-脱氢胆固醇经阳光中的紫外线照射后，还能转化为维生素d。人体内胆固醇过低，可能导致脑出血、脑栓塞等疾病。55岁以上的人，体内胆固醇含量适当高一些，其寿命反而比胆固醇含量低的人高。这是因为肿瘤是死亡的主要原因，而胆固醇正好可以抑制肿瘤的生长。但是，胆固醇过高，又会导致各种心血管疾病。如果每100毫升血浆中胆固醇含量达230毫克以上，就是高胆固醇血症。因此，人体胆固醇含量不要过高或过低，而必须维持适当的平衡。