

# 新疆鹰嘴豆 西域丝路鹰嘴豆 特级 生鹰嘴豆1000g 有机食品

产品名称	新疆鹰嘴豆 西域丝路鹰嘴豆 特级 生鹰嘴豆1000g 有机食品
公司名称	新华区湘雪儿食品商行
价格	15.00/千克
规格参数	品种:鹰嘴豆 等级:1 完整粒率 :95 ( % )
公司地址	中国 河北 石家庄 新华区 中华北大街282号苏秀苑E-1-2002
联系电话	86 0311 87739618 13780301692

## 产品详情

神奇的豆子——鹰嘴

豆 绿色天然

民间有：“每天吃豆三钱，何需服药连年”的谚语。如果人们每天都吃些豆类食品，不仅能够远离疾病的困扰，还可辅助治疗一些疾病。鹰嘴豆,源于天山的珍稀豆类，俗称桃豆，维吾尔语“诺胡提”，是世界第三大豆类，因其外形独特，类似鹰嘴而被称为鹰嘴豆。产于新疆木垒县海拔1300米左右的逆温带、年均气温5 -6 的特殊喜凉作物。果实金黄，品质上乘。

鹰嘴豆享有很高的声誉和广泛的药用价值，在维吾尔语的医学中已沿用了2500多年。它含有丰富的易被人体吸收和消化的植物蛋白质、赖氨酸、粗纤维、亚油酸、维生素和镁、钙、铁等人体必需的营养成份，具有补中益气、温肾壮阳、润肺止咳、强身健体、增强记忆力、治疗糖尿病和肺病等功效。尤其对胸痛、胸膜炎的治疗有独到的疗效，并有解毒、消炎、养颜、抗衰老的作用，是适合高血糖、糖尿病患者以及中老年人长期食用的一种高蛋白、低淀粉、纯天然的食品，被誉为“营养之花、豆中之王”。

这一款包装是旧包装，一袋1000g，大家不陌生：

这一款是新包装，一袋980g，大家可能不太熟悉，这是厂家刚推出的新包装，看好了哈，以后都是这个样子了

经现代科学分析，鹰嘴豆含有的十八种氨基酸里，人体必需的8种氨基酸全部具有，而且含量比燕麦还高出二倍以上，这对儿童智力发育，骨骼生长及老年人强骨健身作用是相当大的。它含有的人体不能合成但又必须的亚油酸以及纤维素也很高，亚油酸是衡量事物营养的重要标志之一，而且是抑制糖尿病的主要成分之一。纤维素有降低血糖、胆固醇的作用，这就是常食鹰嘴豆有助于治疗糖尿病的原因之一。另外，鹰嘴豆常见的钙、镁、铁、锌等微量元素也很高，这对降低血清脂水平，降低胆固醇，加强中老年人中枢神经系统的抑制和心血管的保护有很大作用，对高血压、心脏病有疗效。

为什么鹰嘴豆被称为“长寿豆”

我国新疆和田地区是国际公认的世界四大长寿地区之一。维族人的日常饮食中，通常以牛羊肉，奶制品，高糖瓜果为主，如此高脂肪高蛋白高热量的食物摄入，当地却很少有人患糖尿病和心脑血管疾病。联合国卫生组织科考后发现，因为在他们的主食----手抓饭里，掺有食物鹰嘴豆，正是鹰嘴豆起了平衡膳食的关键作用，让他们远离糖尿病及“三高症”。

此外，当地人除寿命极长外，他们的生育能力也极强，当地男性70、80岁依旧可以生儿育女，这与特殊

环境下生长的鹰嘴豆具有很强的能量素，可以充分补充人体肌能有关。因此在当地鹰嘴豆也被称为“长寿豆”

医学专家和食品专家对鹰嘴豆在营养物质的全面性、生物值及其消化吸收方面，认为鹰嘴豆均大大优于其它豆类，给予极高评价。

## 鹰嘴豆的营养价值

我国传统饮食讲究“无谷宜为养，失豆则不良”，意思是说五谷是有营养的，但没有豆子就会失去平衡。现代营养学也证明，每天坚持食用豆类食品，只要两周的时间，人体就可以减少脂肪含量，增加免疫力，降低患病几率。

根据承担国家鹰嘴豆科研项目的中国科学院新疆理化所提供的数据，鹰嘴豆所含的营养成分非常丰富，无论是从种类，还是数量上，都大大超过其他豆类。它含有丰富的蛋白质（全是优质球蛋白），氨基酸有18种之多（含人体必须但自身不能合成的全部8种氨基酸），多种营养元素和微量元素，如：钙、钠、锌、镁、磷等。特别是每百克鹰嘴豆所含的钙高达350毫克，磷320毫克，高于大部

分豆类，铁的含量达47毫克，比其它豆类高出90%，维生素c、b1、b2含量高达12毫克，膳食纤维含量更高于其它。鹰嘴豆还是一种很好的植物氨基酸补充剂，有较高的医用保健价值，对儿童智力发育、骨骼生长以及中老年人强身健体都有不可低估的作用。经对比研究表明：鹰嘴豆与其他豆类在蛋白质功效比值、生物利用价值和消化吸收率指标上，鹰嘴豆为最高，因此赢得了-----“豆中之王”的美称。

## 鹰嘴豆与女性

鹰嘴豆营养极为丰富众所周知，但鹰嘴豆对女性健康的助益并非人人都了解。鹰嘴豆异黄酮对女性健康的影响很大，是具有活性的植物性类雌激素，它能够延迟女性细胞衰老，使皮肤保持弹性、养颜、丰乳、减少骨丢失，促成骨生成、降血脂、减轻女性更年期综合症状等。鹰嘴豆异黄酮也有防止癌细胞的增殖，促使癌细胞死亡的作用。可以很好的防治荷尔蒙类癌症（如乳腺癌和前列腺癌），它可以平衡荷尔蒙水平，让食用者很少受到经前不适和荷尔蒙相关问题（如卵巢囊肿）的困扰。

## 鹰嘴豆在国外

鹰嘴豆是大自然赐予人类的珍品，在世界上享有“黄金豆”的美称，被世界多上国家列为特殊营养食品。经临床证实，早在七、八十年代，欧洲就已将其作为日常饮食，并列为糖尿病病人的主要补充食物，伊斯兰国家更将其列为斋月的主要食品，世界素食界将其奉为素食明星，风靡全球。

食用方法：

1.用水泡开,煮熟后与切碎的咸菜同炒,很下饭.

2.煮粥.

3.用水泡开,煮熟后烧肉,炖汤均可.

4、温水泡1小时后，用来打豆浆。

具体方法：打豆浆的上品：

食用方法

做豆浆、炖汤或和粥一块煮食