

冻干海刺参20g装

产品名称	冻干海刺参20g装
公司名称	刘尊鹏（个体经营）
价格	600.00/盒
规格参数	品牌:鹏 卫生许可证:370684000188 产品标准号:Q/YLD003-2006
公司地址	中国 山东 威海市环翠区 威海市海滨北路59号
联系电话	86 0631 5869787 13406318122

产品详情

品牌	鹏	卫生许可证	370684000188
产品标准号	Q/YLD003-2006	净重	20（g）
保质期	720（天）	水分含量	4（%）
原产地	山东	生产厂家	威海海产品有限公司
等级	特级	规格	10头/盒
商品条形码	69373080 70114	生产日期	2010
售卖方式	包装	特产	是

冻干海刺参

产品介绍冻干海刺参精选国际级清洁海域——威海海域优质野生鲜活海刺参为原料，采用国际最先进的宇航冻干（fd）加工工艺，将海刺参在超低温和真空状态下直接脱水处理精制而成，完美保留海刺参的营养成分及其活性，彻底解决了传统加工工艺导致的海刺参热敏性营养物质被破坏、水溶性物质大量流失的问题，全面提高人体吸收利用率。而且免煮免发，一泡即食，食用方便，是二十一世纪人类最佳海洋滋补品。海参权威专家樊绘增曾经提出：“用宇航冻干技术加工的海参几乎可保留海参的全部营养”。中国保健协会食物营养与安全专业委员会会长孙树侠教授在“全国海参专家论坛”上多次强调：“宇航冻干技术在海参精加工中的应用堪称海参加工业的重要里程碑，引发了一场新革命！”食用方法1、将海刺参放入无油洁净容器内，倒入纯净水，使海刺参完全浸泡于水中，建议将容器置于冰箱保鲜箱内（00c左右）浸泡12 - 16小时（视个人喜好的口感决定），此时口感最佳。2、将复水后的海刺参稍加清洗（防止有残留细沙），再加入金鹏海珍汤，即是鲜香味美、营养上乘的海刺参汤，也可依个人喜好任意选择烹、炒、爆、煲等食用方法，真正做到随时随地吃到鲜活海刺参。金鹏冻干海刺参优势：原料——绿色鲜活精选威海海域优质野生鲜活海刺参为原料，达到无公害海刺参检验标准。参源地——威海海域（国家级清洁海域）“威海刺参”已成为国家工商总局核准的地理位置保护标志。零污染：天然海水，国家级清洁海域。一类大气：自然清新，全天候鲜氧供应。11度水温：天然低温，成就上乘品质。3-37米深海：原始深海、海藻茂盛、自然生长，成就纯天然蓝色健康。工艺——先进科学是威海首家将国际最先进的“宇航冻干技术”应用到了海刺参加工领域的企业，推出100%营养的海刺参——冻干海刺参，先进的冻干技术，使金鹏冻干海刺参的品质超越了传统海刺参。品质——多重保证多项权威认证：qs强

制认证、保健食品gmp认证、iso9001:2000国际质量管理体系认证，十万级净化厂房，山东省食品卫生a级企业。并且该产品已加入中国防伪中心查询系统，让广大消费者放心购买、安心食用。营养——完美保留采用国际最先进的“宇航冻干技术（fd）”，由于未经高温破坏，彻底解决了传统加工工艺导致的海参热敏性营养物质被破坏、水溶性物质大量流失的问题，完美保留了海刺参的营养成分和生物活性物质。吸收——破壁率100%二次冻干技术，将海刺参细胞完全破壁，把海刺参营养成分及活性成分完全释放，更利于人体消化吸收，吸收率可达100%。食用——安全方便经权威机构鉴定：金鹏冻干海刺参无任何添加剂、防腐剂，100%绿色海刺参。携带方便，免煮免发，让您随时随地享受海刺参营养。由于脱水彻底，含水量只有2-3%，可在常温下保存3年以上。金鹏冻干海刺参与其他冻干海参的区别原料区别冻干海刺参所用原料全部精选国家级清洁海域——威海、参龄4、5年以上的优质野生鲜活海刺参，且达到无公害海参检验标准，从源头上确保产品的卫生健康、营养丰富、品质上乘。市面冻干海参多采用干海参、盐渍海参、过期海参罐头等为原料加工而成，由于经过多次加工，营养成分所剩无几。加工区别冻干海刺参采用国际领先的“宇航冻干技术（fd）”，将海参在超低温和真空状态下直接脱水处理精制而成，使海刺参细胞破壁率达到100%，并且未经高温破坏，完美保留海刺参的营养成分及生物活性物质，全面提高人体吸收利用率！市面冻干海参多将海参在冷库中速冻，然后送到真空烘干设备中烘干脱水（超低温真空冷冻设备价格昂贵），由于经过高温处理，导致海参热敏性营养物质被破坏及水溶性物质大量流失，海参细胞破壁率不到30%，大大降低人体的吸收利用率。外观区别冻干海刺参采用优质野生鲜活海刺参加工，参体饱满，肉刺坚挺，颜色为活海参的原色。市面冻干海参以干参、盐渍海参、海参罐头为原料，加工后海参成黑褐色，海参体壁成蜂窝状，并且海参体表不饱满，肉刺不坚挺。口感区别冻干海刺参采用鲜活海刺参冻干，复水后仍能保持良好口感，劲道、有弹性，糯滑鲜美，保留着海刺参特有的鲜味。宇航冻干技术的定义与优点定义宇航冻干技术全称为真空冷冻干燥技术，国际简称“fd”，是将湿物料或溶液在较低的温度（-10 ~ -50）下快速冻结成固态，然后在真空（1.3~13帕）下使其中的水分不经液态直接升华成气态，最终使物料脱水的干燥技术。与气流干燥、喷雾干燥等其他干燥技术相比，真空冷冻干燥设备投资大，能源消耗及生产成本较高，因而限制了该技术的推广。优势突出由于真空冷冻干燥在低温、低压下进行，而且水分直接升华，因此赋予产品许多特殊的性能。如真空冷冻干燥技术对热敏性物料亦能脱水比较彻底，且经干燥的物品十分稳定，便于长时间贮存。由于物料的干燥在冻结状态下完成，与其他干燥方法相比，物料的物理结构和分子结构变化极小，其组织结构和外观形态被较好地保存。在真空冷冻干燥过程中，物料不存在表面硬化问题，且其内部形成多孔的海绵状，因而具有优异的复水性，可在短时间内恢复干燥前的状态。由于干燥过程是在很低的温度下进行，而且基本隔绝了空气，因此有效地抑制了热敏性物质发生生物、化学或物理变化，并较好地保存了原料中的活性物质，以及保持了原料的色泽。应用广泛这种技术是目前全球最先进的食品保存技术，被广泛应用于宇航、医院等高新领域，美国陆军食品研究机构证明：冻干技术可以把青菜的维生素、叶绿素等营养成分保留90%以上，阴干和晒干分别保留17%和3%，而且冻干的蔬菜保持了蔬菜原有的鲜美。宇航冻干技术(fd)的诞生，使宇航员在太空工作期间食品的保鲜与营养问题得到根本解决，也革新了海参的加工及食用方法。特色冻干海刺参是将鲜活刺海参经宰杀、清洗处理后，在进口冻干设备内采用独特的冻干工艺曲线精制而成。用冻干工艺制成的冻干刺海参，完整保留了活海参的“全营养”，不仅色、香、味、形俱全，而且复水极快，直接食用或烹调使用都极为方便。冻干海参保存方便，密封包装后，可在常温下长期贮存，运输和销售，三年内不会变质。

批发说明