

青梅酒怎么做 青梅酒 龙力佳农业

产品名称	青梅酒怎么做 青梅酒 龙力佳农业
公司名称	南京龙力佳农业发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号
联系电话	18912935855 18912935855

产品详情

清除血液垃圾：

青梅的果实含有丰富的柠檬酸和苹果酸，酸味极强，这些有机酸不仅能把血液中积存的乳酸排除体外，而且还能抑制新的乳酸产生，达到清洁血液的作用，青梅酒，而丰富的VB2又具有防止病变的作用。

显著改善肠胃功能：

青梅果实具有调节肠胃功能的功效。梅实中的er茶酸能促进肠子蠕动和调理肠子，同时又有促进收缩肠壁的作用，对肠道（尤其是孕妇）有显著功效。其酸味能刺激唾液腺、胃腺等分泌消化液，促消化，滋润肠胃，改善肠胃功能，并促进肠道的吸收。 -----摘自《碱来的健康》

从古至今，青梅就被文人雅士赋予了多种唯美的诗意，从青梅竹马到青梅煮酒，一颗貌不惊人的青梅却备受人们的青睐。从2、3月份的阵阵青梅花馨香到5、6月份的成熟，青梅用了短短几个月就完成了—次美丽的蜕变。

据了解，青梅性味甘平、酸度高、富含人体所需的多种氨基酸，具有酸中带甜的香味。但是尽管青梅营养价值极高，青梅酒的功效，但是新鲜的青梅不仅成熟期短暂，而且味道酸涩，难以直接入口，青梅酒 功效，因此，为了将这份青梅风味留住，青梅酒怎么做，人们创造了各种各样的食用方式，其中以梅子酒和糖渍青梅为具有代表性。

-----摘自《碱来的健康》

青梅果实营养丰富

多数水果以甜取胜，梅果却以的酸味引人。据华南农业大学园艺系、广东省农业科学院果梅研究所的分

析，陆河县及周边地区主要优良品种果实的含酸量达4.12%，软枝大粒梅含酸高5.6%。据资料分析，梅果所含的酸主要是柠檬酸、苹果酸、琥珀酸、酒石酸等。此外，果梅成熟果中含有8.5%的碳水化合物，2.84%的脂肪，1.67%的蛋白质，多种维生素，B谷甾醇，油烷酸，蜡酸样物质及齐墩果酸样物质等。据科学家抽样分析，青梅的成分组成具有如下特点：

（1）低糖高酸（总糖1.3%、总酸6.4%），其T值（糖酸比）仅为0.2，是鸭梨的1/72，杏的1/8，甚至比柠檬的T值还低。因而，果梅是一种优良的天然酸味原料。天然有机酸具有多种生理调节功能，是青梅的主要功效成分。

（2）具有合理的钙磷比1:1，与其它几种水果相比，不仅钙磷比合理，而且数量较高，是生产儿童食品和老年食品的好原料。

（3）含VB高达5.6mg/100g，为其它水果的数百倍，而且VB2处于很稳定的高酸性环境中，这是青梅很突出优势。

青梅酒怎么做-青梅酒-龙力佳农业由南京龙力佳农业发展有限公司提供。行路致远，砥砺前行。南京龙力佳农业发展有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为蜜制品具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!