原味黑麦片 河东乌麦 黑色食品

产品名称	原味黑麦片 河东乌麦 黑色食品
公司名称	食为天(个体经营)
价格	195.00/箱
规格参数	品牌:秦氏 商品条形码:6919552200858 卫生许可证:京卫食证字第110112-004486
公司地址	中国 安徽 合肥市包河区 包河花园C区48栋407
联系电话	86 0558 2967714 18712238900

产品详情

品牌	秦氏	商品条形码	6919552200858
卫生许可证	京卫食证字第110112-004486	产品标准号	Q/TXQSS006
净重	360（g）	原料与配料	秦氏黑谷类 400g
保质期	18（个月）	原产地	北京
生产厂家	北京秦氏黑色食品开发公司	储藏方法	置阴凉干燥处
等级	A	规格	1*25
生产日期	20100312		

新品 秦氏原味黑麦片 100%河东乌麦

【产品介绍】 本品为精选河东乌麦，经特殊工艺精致而成的麦片新品，是天然黑色食品之精华。

【出品单位】 北京秦氏食品开发公司

【执行标准】 gb13509-92

【卫生许可证】 qs1120701006

【主要成分】 100%河东乌麦

【规 格】 360g /袋

河东乌麦526已经省品审委认定是优质小麦新品种准予推广，经权威部门检测高硒、高碘、高蛋白、高维生素、高膳食纤维富含天然黑色素，经科技成果鉴定是填补国内空白的功能食品、黑色食品新资源。

乌麦的氨基酸含量及其与对照的比较结果（g/100g）

乌麦526	普通小麦(ck)		乌麦较普通小麦士%
天冬酸asp	0.90	0.67	34.33
谷氨酸giu	4.15	4.48	-7.37
丝氨酸ser	0.63	0.55	14.54
甘氨酸gly	0.54	0.52	3.85
组氨酸his	0.54	0.28	92.86
精氨酸arg	0.72	0.55	30.90
苏氨酸thr*	0.72	0.38	89.47
丙氨酸ala	0.54	0.47	14.89
脯氨酸pro	1.26	1.14	10.53
酪氨酸tyr	0.18	0.25	-28.00
氨酸val	0.81	0.54	50.00
蛋氨酸met*	0.45	0.20	125.00
半胱氨酸cys*	0.36	0.21	71.43
异亮氨酸ile*	0.72	0.44	63.64
亮氨酸leu*	0.99	0.85	16.47
色氨酸try*	0.46	0.19	142.11
苯丙氨酸phe*	1.26	0.62	103.23
赖氨酸iys*	0.68	0.38	78.79
总量	15.91	12.72	25.08
必须氨基酸占总量百分比		41.67	31.92

河东乌麦中必需氨基酸与标准模式的比较 氨基酸 乌麦526（mg/g.n） fao/who(mg/g.n) 异亮氨酸ile 282.8 250 亮氨酸leu 388.9 440 赖氨酸lys 267.1 340 蛋氨酸+胱氨酸met+cys 318.2 220 苯丙氨酸|+酪氨酸tyr+phe 565.7 380 苏氨酸thr 282.8 250 色氨酸try 180.7 60 缬氨酸val 318.2 310

河东乌麦的矿质元素含量与对照的比较

河东乌麦 普通小麦 乌麦较普通小麦 （乌麦526） （晋麦21） +/-% 磷p(g/kg) 3.28 2.46 33.3 钙ca(g/kg) 0.45 0.45 0 镁mg(g/kg) 1.41 1.39 1.6 铁fe(mg/kg) 29.2 21.9 33.3 锌zn(mg/kg) 22.8 22.3 2.24 锰mn(mg/kg) 28.2 21.0 34.3 铜cu(mg/kg) 3.42 3.51 -2.6 钼mo(mg/kg) 10.0 8.40 19.0 碘i(mg/kg) 2.38 1.34 78.3 硒se(mg/kg) 0.2 0.094 112.

河东乌麦的维生素含量与对照的比较(mg/kg)

河东乌麦 普通小麦 乌麦较普通小麦 （乌麦526） （晋麦21）+% 维生素b114.808.1781.2 维生素b211.407.5251.6 维生素c8.333.28153.9 维生素a3.261.9269.8 维生素e19.1114.2034.6

河东乌麦的总黄酮含量与对照的比较(g/100g)

河东乌麦 普通小麦 乌麦较普通小麦 （乌麦526） （晋麦21） +% 麦仁 0.630.23173.9 麸皮 1.780.069157.9 面粉 0.310.081287.5由上表可知，河东乌麦的蛋白质和纤维素含量较高，分别比对照普通小麦品种高19.3%和43.8%，氨基酸种类齐全，配比合理，必要氨基酸比例较高，8种必需氨基酸有6种超过了fao/who模式标准，矿质元素和维生素含量丰富，尤其是微量元素fe、se和维生素b、b和维生素c含量较突出，此外，河东乌麦还含有较丰富的黄酮等生物活性物质，其麦仁、面粉和麸皮中黄酮含量均高出普通小麦的1.5~3倍。因此，用河东乌麦加工黑色食品，应根据其营养成分和活性物质特点，选用特殊的工艺技术，才能加工出高值的和色食品新