

低温烘焙 熟黄豆大粒2.5KG/包 豆浆专用 东北黄豆

产品名称	低温烘焙 熟黄豆大粒2.5KG/包 豆浆专用 东北黄豆
公司名称	高邮市汇金杂粮专业合作社
价格	面议
规格参数	品种:黄豆 等级:1 完整粒率 :95 (%)
公司地址	高邮市甘垛镇工业集中区
联系电话	13773446705 15050755599

产品详情

品名:熟黄豆

重量:2.5kg/包

包装:真空包装

保质期：360天

储藏方法：置于阴凉干燥处保存

1，如何把五谷杂粮进行熟化至粉？

第一步，低温烘焙阶段，针对不同种类的杂粮调整适合的温度对杂粮进行烘烤。

第二步，瞬间熟化阶段，主要采用对杂粮进行微波膨化技术，确保产品的本身的营养成分不易流失。

第三步，精磨研磨阶段，也要根据不同的原料属性，加工到不同的目数（粉的细度），并非目数越高越好，过度加工以后会破坏粗膳食纤维，进而导致营养流失。

黄豆的功效：

提升免疫：黄豆含植物性蛋白质，有“植物肉”的美称。人体如果缺少蛋白质，会出现免疫力下降、容易疲劳的症状。吃黄豆补蛋白，可避免吃肉胆固醇升高的问题。

让头脑聪明：黄豆富含大豆卵磷脂，它是大脑的重要组成成分之一。多吃黄豆有助预防老年痴呆症。此外，黄豆卵磷脂中的甾醇，可增加神经机能和活力。

强健器官：黄豆卵磷脂还能促进脂溶性维生素的吸收，强健人体各组织器官。另外，它可以降低胆固醇，改善脂质代谢，预防和治疗冠状动脉硬化。

提高精力：黄豆中的蛋白质，可以增加大脑皮层的兴奋和抑制功能，提高学习和工作效率，还有助于缓解沮丧、抑郁的情绪。

成交记录

本产品的品种是黄豆，等级是1，完整粒率 是95（%），粗脂肪含量 是22.0（%），粗蛋白质含量 是44.0（%），用途是食用，杂质 是1.0（%），水分 是2（%），色泽、气味是正常，产地/厂家是高

邮汇金杂粮合作社，品牌是怡膳粮坊，规格是2.5KG，产地是中国，颜色是金黄色