

康达黑小麦面粉 批发生产石磨面粉 黑小麦低糖颗粒粉 黑小麦面粉

产品名称	康达黑小麦面粉 批发生产石磨面粉 黑小麦低糖颗粒粉 黑小麦面粉
公司名称	大城县康达小麦种植农民专业合作社
价格	面议
规格参数	品种:黑麦 等级:1 小麦硬度指数:5
公司地址	大城县大祥村
联系电话	13703167029 13832666285

产品详情

大城县康达小麦种植农民专业合作社是黑小麦面粉、黑小麦粉粒、黑小麦面粉条、黑小麦架子粉等产品专业生产加工的公司，拥有完整、科学的质量管理体系。大城县康达小麦种植农民专业合作社的诚信、实力和产品质量获得业界的认可。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈。

黑小麦何以如此身价之高，众所周知，小麦在麦子、稻子、玉米“三大主粮”中居首，乃“食品之王”，利用小麦加工制作的食品种类很多、人类生活对其依赖最大，经检测证明：黑麦的蛋白质、脂肪、淀粉、干物质、18种氨基酸总量均高于普通小麦，人体必需而又不能合成的七种氨基酸都大大高于对照全国优质小麦，其中苏氨酸比普通小麦高35.56%，缬氨酸对比高66.07%，蛋氨酸对比高33.33%，亮氨酸对比高69.5%，苯氨酸对比高44.30%，赖氨酸对比高50%，组氨酸对比高79.30%。同时，对人体有利的各种矿质元素含量也很高，如铁和钾比普通小麦分别高81.4%和72.4%，是提高婴幼儿智力、脑受损的治疗、维护神经和肌肉的兴奋，调节酸碱平衡及碳水化合物代谢与合成所必需元素，钙比普通小麦高132.3%，是人体血将和骨骼中不可缺少的元素，对防止老年人骨质疏松症非常重要，磷比普通小麦高33.6%，是大脑及肝必需元素，是心血管的保护因子。锰比普通小麦高201.2%，被称为“生命之花”的锌含量为27.6%，维生素k比普通小麦高63.6%，而维生素k是人体生成凝血酶等因子不可少的重要元素。硒是人体健康很重要的示迹元素，食物中缺少硒会引起肌肉萎缩、心血管和肝脏疾病等，硒在体内不仅能解毒还可以阻止癌细胞生长，特别是黑小麦含有0.5ppm的碘元素，是其它小麦所没有的，碘是抑制甲状腺、乳腺癌，又确保婴幼儿发育正常的珍贵元素。黑小麦问世后之所以以倍受青睐，就是因为其有以上的高质营养，未来对于妇幼老少健康生长、防癌治病、延年益寿，是求之若渴的极佳产品。

本产品的品种是黑麦，等级是1，小麦硬度指数是5，容重是2.5(g/L)，不完善率是6.0(%)，杂质

是1.0(%)，水分 是12.5(%)，色泽、气味是正常，产地/厂家是河北廊坊大城县，品牌是康达黑小麦