已烘培西非加纳可可豆休闲食品食品原料国内经销1公斤

产品名称	已烘培西非加纳可可豆休闲食品食品原料国内经销1公斤
公司名称	无锡奥康食品有限公司
价格	面议
规格参数	品名:烘培可可豆 品级:精选 烘焙程度:深度
公司地址	无锡市锡山经济技术开发区友谊北路300号（东方国际轻纺城D5-8）
联系电话	15961861211 13914139848

产品详情

西非加纳可可豆

可可树生长在南北纬20°的狭长地带内，可可豆的种类、产地和特点。

⑴ 克里奥罗（criollo），可可中的佳品，香味独特，但产量稀少，相当于咖啡豆中的阿拉比卡（arabica）咖啡豆，仅占全球产量的5%;主要生长在委内瑞拉、加勒比海、马达加斯加、爪哇等地。

⑵ 佛拉斯特罗(forastero)，产量最高，约占全球产量的80%，气味辛辣，苦且酸，相当于咖啡豆中的罗拔斯塔（robusta）,主要用于生产普通的大众化巧克力；西非所产的可可豆就属于此种，在马来西亚、印尼、巴西等地也有大量种植。这种豆子需要剧烈的焙炒来弥补风味的不足，正是这个原因使大部分黑巧克力带有一种焦香味。

⑶ 特立尼达（trinitario），上述两种的杂交品种，因开发于特立尼达岛而得名，结合了前两种可可豆的优势，产量约占15%，产地分布同克里奥罗，与克里奥罗一样被视为可可中的珍品，用于生产优质巧克力，因为，只有这两种豆子才能提供优质巧克力的酸度、平衡度和复杂度。

非洲可可豆约占世界可可豆总产量的65%，大部分被美国以期货的形式买断，但是非洲可可豆绝大部分是佛拉斯特罗，只能用于生产普通大众化的巧克力；而欧洲的优质巧克力生产商，会选用优质可可种植园里面所产的最好的豆子，有的甚至还有自己的农场，如法国著名巧克力生产商valrhona

可可的功效（神奇的可可）

科学家发现,可可含油酸、亚油酸、硬脂酸、软脂酸，蛋白质，维生素a、维生素b1、ｂ３、ｂ５、ｂ６、维

生素d、维生素e，矿物质钙、镁、铜、钾、钠、铁、锌；纤维素；多酚，包括低聚体类黄酮物质，其中主要有黄烷醇低聚体-原花青素和单体儿茶素，以及多聚体单宁；含苯乙胺、可可碱等。此外，可可含有500多种芳香物质,可可熔点为35～37℃，味道和口感令人回味无穷。

总结过去的研究发现，可可具有以下八大功能:

（1）控制食欲

宾州州立大学的研究发现,食用可可能够稳定血糖,控制体重.可可富含可可脂、蛋白质、纤维素、多种维生素和矿物质;营养全,可吸收碳水化合物很少(不到10%)。所以，可可属于露卡素绿灯食品，吃可可容易有饱腹感,并对血糖影响很小。

可可脂中的亚油酸可以产生gla，经dgla最终转化为1型前列腺素,可以舒张血管，消除代谢障碍，以及帮助胰岛素工作,从而稳定血糖,控制食欲。

另外,麻省理工学院的研究发现,可可能够提高脑中血清素的浓度,从而稳定情绪,控制食欲。

最后，可可能够增加一氧化氮的形成，从而舒张血管，加速代谢，以及帮助“瘦素”（leptin）工作。

（2）美肤美容

美国医学学会证实吃可可不会上火长痘。相反,可可中丰富的原花青素和儿茶素以及维生素e,具有很强的抗氧化作用。这些抗氧化剂和可可中的维生素a和锌一起可以美肤美容,去痘除疤。

（3）增情助“性”

可可含苯乙胺,这是一种当我们在恋爱或做爱高潮时大脑所产生的信号物质。

更重要的是,可可能够增加一氧化氮的形成,从而促进血管扩展,帮助阴茎勃起。这个原理与伟哥一样。我在美国明尼苏达大学的校友、伟哥之父路易斯.伊格纳罗(louis ignarro)，因发现一氧化氮在血液循环和神经等系统的信号作用而获得诺贝尔奖。

（4）赏心悦口

可可中的“完美祝福素”(anadamide)能够使你心旷神怡,神清气爽.可可含有500多种芳香物质,这是在实验室里无法模仿合成的。可可的熔点为35-37摄氏度,与人的口腔及血液温度一样,所以进口即融；同时大脑开始分泌内啡呔,一种使你爽的信号物质。这就是为什么可可的口味和口感最是使你难忘,回味时口水无穷！

（5）聚精提神

可可中的可可碱可以使你思维敏锐,精力集中。可可中的色氨酸和镁可以帮助血清素的产生,使你变得冷静。

（6）降脂护心

美国心脏协会和加州大学2002年的研究发现,食用可可能够改善心血管功能。受试者每天吃近50克含黄烷醇高的巧克力,持续两周。结果显示,受试者在食用两小时后,血管有明显扩张。

加州大学的施罗特教授在题为“可可多酚与心血管健康”的报告中说，“自然界中存在许多种多酚，在植物性食物中最常见的是类黄酮物质。多项调查显示，心血管疾病的风险降低与富含类黄酮的植物性食

品有关。黄烷醇和原花青素是可可中主要的类黄酮，它们可以延长体内其它抗氧化剂，如维生素e、维生素c的作用时间，同时还可以促进血管舒张，降低炎症反应和降低血凝块形成，从而起到预防心血管病的作用。”

宾州州立大学和其它大量研究发现,可可中丰富的原花青素和儿茶素具有很强的抗氧化作用,可以减少低密度脂蛋白胆固醇(ldl),增加高密度脂蛋白胆固醇(hdl)。这种作用由可可中的亚油酸、油酸和软脂酸所强化。可可中的硬脂酸对胆固醇没有影响。

（7）清口固齿

普林斯顿大学研究中心证实可可能够清理口腔,防止牙龈结石和蛀牙。可可中的单宁和多酚可以阻止牙龈结石和蛀牙的形成。

（8）抗氧化益寿

哈佛大学的研究发现,可可能够降低心血管病和癌症等疾病的风险,延长寿命。维生素e是可可中最主要的维生素,原花青素是可可中最主要的多酚。它们是主要的自由基清除剂,能够保护机体免受氧化损伤。因此,它们对多种疾病，如心血管病、癌症及衰老有预防作用。

总结来说，可可的许多功能和它的抗氧化作用有关,如美肤美容、降脂护心和延年益寿。一方面,每时每刻几乎每个细胞需要氧气；没有氧气,我们就无法从食物中释放能量,无法驱动身体的每一个反应。另一方面,氧气很不稳定,很危险。氧化的废料是“ 自由基 ”，它可以“ 烧伤 ”细胞,导致炎症、动脉硬化、癌变和衰老。

氧气的双刃剑作用象火和电。一方面，我们需要火或电照明和提供能源。另一方面,我们会被火或电烧伤甚至致死。于是,我们发明了防火墙和绝缘板。抗氧化剂,例如可可,就是我们身体的防火墙!

为什么可可会同时具有瘦身、美容、催情、开心、提神、护心、固齿和益寿等八大功能呢?无独有偶,可可来自赤道热带雨林;科学家认为,人类也来自赤道热带。所以,可可和人“ 本是同根生 ”，可以说是“ 近亲 ”,有相同的“ 体温 ”和“ 成份 ”。

据专家考证，早在500多年前，西方国家的医生们就用可可治疗结核病、贫血、头痛、胃肠不适、性冷漠和肾结石等病。可见，可可对人的健康功效由来已久。

本产品的品名是烘培可可豆，品级是精选，烘焙程度是深度，百克粒数是150，颗粒大小是13-15目，杂质是0.5（%），水分是3.0（%），产地是西非加纳，品牌是奥康