

降雪儿绿色天然蔬菜汁0脂低卡倍好南瓜汁

产品名称	降雪儿绿色天然蔬菜汁0脂低卡倍好南瓜汁
公司名称	上海倍生贸易有限公司
价格	9.00/瓶
规格参数	品牌:降雪儿
公司地址	上海市闵行区中春路7755号第9层10室
联系电话	021-64056035 13166143007

产品详情

降雪儿南瓜汁

基本信息

配料：

纯净水、鲜南瓜、食品添加剂（麦芽糖醇、黄原胶、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、异vc纳、三氯蔗糖）

产品规格：

名称	浓度（%）	规格	包装	外包装	保质期
降雪儿南瓜汁饮料	75	180ml	玻璃瓶装	1*6礼盒	12个月
降雪儿南瓜汁饮料	50	250ml	玻璃瓶装	1*24周转箱	12个月
降雪儿南瓜汁饮料	50	320ml	玻璃瓶装	1*8手提盒	12个月

营养成分表：

180ml

项目	每100g	营养素参考值
能量	25kj	1%
蛋白质	0g	0%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	0.75g	1%
钠	20mg	1%
维生素	18.7mg	19%

320ml

项目	每100g
能量	1320j
蛋白质	0.036g
碳水化合物	0.34g
膳食纤维	0.048g
钙	0.6g
硒	0.03mg

铁	0.03mg
锌	0.008mg
胡萝卜素	0.11mg
维生素c	0.05mg

南瓜营养价值丰富，以幼嫩或成熟果实供食，几乎不含脂肪，富含淀粉、葡萄糖、瓜氨酸、精氨酸、天门冬素、胡萝卜素、维生素a、b、c、e、葫芦碱、腺嘌呤、戊聚糖、果胶、甘露醇、可溶性纤维、可溶性叶绿素、叶红素、叶黄素和磷、钙、钾、镁、铜、硅等营养物质。

产地：黑龙江省鹤岗市萝北县

适用人群：

有减肥、美容需求的白领女性

产后、整形术后等外科手术后人群

推崇养生的中老年

吃火锅的人群（火锅煮久了，会产生亚硝酸盐等有害物质，南瓜能有消除亚硝酸盐的突变作用，同时，南瓜中的果胶可吸附和消除毒素，并含有预防癌症的膳食纤维、维生素c和抗氧化保健成分。）

特点 功效：（南瓜优势）

补血：

南瓜汁营养价值丰富，除了含有蛋白质、胡萝卜素、维生素等必需氨基酸外，南瓜中还有“钴”、“锌”和“铁”元素，要知道“钴”可是构成血液中红细胞的重要成分之一哦；锌则直接影响成熟红细胞的功能；铁质则是制造血红蛋白的基本微量元素，这些都是补血的好原料。南瓜汁中含有丰富的维生素b12，而人体缺乏b12会引起恶性贫血，这时吃些南瓜是最好的“补血”方式了。

清肠护胃：

因为饮食不调、生活不规律，白领女性深受胃肠功能紊乱、胃溃疡、便秘等疾病的困扰，其实这也可以通过食用南瓜汁得到改善。南瓜含有丰富果胶，可加强胃肠蠕动，帮助食物消化，还能黏附和消除体内植物毒素、细菌毒素和其他有害物质。

抗衰老：

南瓜多糖有良好的抗氧化作用，抑制体内自由基，抗衰老、抗肿瘤。另外，南瓜当中还含有丰富的维生素e，能够抵御肌肤的衰老。

美白：

南瓜中含有非常丰富的维生素c，大多数食物富含维的食物一旦加热维c活性就会被减弱，南瓜则基本上不会因为加热而损失维c，所以有很好的美白功效。

南瓜与许多的黄绿色食物一样，含丰富胡萝卜素，胡萝卜素进入人体后能在一系列酶的作用下，转化为维生素a，被身体吸收利用，可刺激皮肤的新陈代谢，促进血液循环，增强细胞再生和修复功能，净化细胞，淡化并提取色素，使肤色红润白皙。但过多食用可使维生素a积累太多，反而导致皮肤变黄，摄入减少时随即消失。

消肿：

南瓜汁有利尿作用，含有丰富的维生素a，排除体内老废物是非常有效的，可预防术后发炎或脓包的症状。许多韩国医院在术后会免费赠送一箱南瓜汁，辅助术后消肿。

降糖：

南瓜含有多种降低血糖的有效成分，降低餐后血糖，促进胰岛素分泌。

权威推荐

韩国营养学家尹东赫出版的新书中提到,韩国女性改善贫血、增加营养的妙方就是多吃南瓜汁。

韩国女性在产后或整形术后也常常饮用南瓜汁，以帮助消肿。日本女性则将南瓜作为减肥圣品。南瓜汁含丰富膳食纤维，能产生饱腹感，是一种不痛苦的减肥方式。

0细菌，全营养

降雪儿南瓜汁的生产经过特殊工艺的二次灭菌，足以保证整个生产过程绝对无菌。每批次都要经过严格的检验检测。国家标准中，饮料中菌落总数小于100即为合格，但降雪儿南瓜汁不许有一个菌落，远高于国家检测标准。安全美味的南瓜汁，契合人体对营养的全面要求。

生态有机肥

降雪儿以南瓜废弃物及牲畜粪便等生产出有机肥料，还施南瓜田。有机肥富种多种有机酸、肽类以及包括氮、磷、钾在内的丰富的营养元素，不仅能为农作物提供全面营养，而且肥效长，可增加和更新土壤有机质，促进微生物繁殖，改善土壤的理化性质和生物活性。有机肥使植物、土壤和环境和谐相处，生产出来的作物也更具营养、无污染，是真正的绿色生态食品。

品种

南瓜品种繁多，红蜜南瓜是以日本南瓜为母系，在我国培育而成。选择红蜜南瓜，也是受东北的气候、湿度、光照、温差、积温、无霜期等诸多因素影响的，红蜜南瓜从植物的地域性来讲，极适合北方种植。红蜜南瓜口感好，色泽佳，特别突出的是其丰富的营养及调节血糖的功能。

贮存条件：在常温、干燥、通风、避光处存放，请勿冷冻。

食用方式

开盖即饮，不宜开盖后保存，产品中若有沉淀现象不影响产品质量，系天然南瓜果肉成分，饮用前请摇匀。

相关比较

	降雪儿南瓜汁	浓缩还原果汁	果味饮料
加工过程	采摘适熟期南瓜，低温杀菌，最大程度保持新鲜南瓜的风味及营养成分	将原果高温加热蒸发以后，再加5-6倍水还原而成，加工过程中影响风味、损失大量营养素	果汁含量仅10%-30% 色素