

纯天然降雪儿南瓜粉东北特产营养代餐果汁粉

产品名称	纯天然降雪儿南瓜粉东北特产营养代餐果汁粉
公司名称	上海倍生贸易有限公司
价格	158.00/盒
规格参数	品牌:降雪儿 型号:1*20
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

降雪儿南瓜粉 基础信息

配料：

南瓜、木糖醇

名称	规格	包装	保质期
降雪儿南瓜养正粉	12g*20包	盒装	24个月
降雪儿南瓜养正粉	12g*30包	盒装	24个月

营养成分表：

项目	每100g	营养素参考值

能量	1566kj	19%
蛋白质	11.9g	20%
脂肪	4.0g	7%
碳水化合物	71.5g	24%
钠	0mg	0%

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。

适用人群

糖尿病患者理想的代餐食品

糖尿病及三高人群

有减肥需求的人

重视养生的人

追求生活品质、热爱绿色食品的人

特点

功效

降糖：南瓜多糖是预防糖尿病的活性成分，它直接参与了降血糖、调血脂等有关活动。

南瓜中含有抑制 α -葡萄糖苷酶的活性因子，使淀粉类分解为葡萄糖的速度减慢，从而减缓肠道内葡萄糖的吸收，降低餐后高血糖。长期使用后亦可降低空腹血糖。

南瓜含有丰富的果胶和微量元素钴，果胶可延缓肠道对糖和脂质的吸收，钴是胰岛细胞合成胰岛素所必需的微量元素。

具有降血糖、抗惊厥、恢复脑细胞功能和降压作用的 γ -氨基丁酸、葫芦巴碱及多肽类物质在南瓜中含量也很高。

降脂：在三大产热营养素中，南瓜以碳水化合物为主，脂肪含量很低，为很好的低脂食品

降压

：南瓜是一种高钙、高钾、低钠食物，有利于预防骨质疏松和高血压，南瓜还有清肠护胃、补血、抗衰老、美白、消肿等功能

权威验证

本草纲目，南瓜性温，味甘，补中益气。

美国糖尿病协会(ada)推荐的适合糖尿病人的蔬菜品种

蔡同一教授（中国农业大学食品科学与营养工程学院教授、国家食物与营养咨询委员会委员）通过以南瓜系列产品对2型糖尿病人的饮食健康研究，证实南瓜中含有降低血糖作用的微量元素和其他成分。

据研究报告显示，服用南瓜粉后,70 %的糖尿病患者血压下降,60 %胰岛素释放量上升,80 %血糖下降，但无低血糖和低血压症发生。糖尿病患者服用南瓜粉后饥饿感减轻。

据美国《科学》杂志在线新闻报道，科学家发现，南瓜能够治愈某些疾病——其表皮所包含的蛋白质能够起到抗生素的作用。这些蛋白质能够抑制白色念珠菌——能够在女性中导致酵母样真菌感染，以及在婴幼儿中导致尿布疹——的生长。研究人员在最新出版的《农业与食物化学杂志》上报告了这一发现。研究人员在另一项实验中发现，南瓜蛋白质还能够抑制几类植物真菌的传播。总之，南瓜灯的外皮具有“令人恐怖”的疗效。

采用低温破壁技术，打破细胞外壁，营养释放程度6倍于其他工艺生产的南瓜粉。使南瓜的有效成分最大程度被人体利用吸收。

南瓜粉粒度越小，其流动性和溶度减小，溶解性增加，更易被身体吸收，更具人体亲和性。

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。

产地

黑龙江省鹤岗市萝北县凤翔镇曙光村东

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。

环保

南瓜取籽后，果肉可做南瓜汁、南瓜粉，果渣和废弃物制作为有机肥料，变废为宝，不污染农田。珍惜大自然的馈赠，打造适应人类发展需求的自然循环链。

采用“公司+基地+农户”的模式，三千亩国家级南瓜种植示范基地和十万亩原料基地相结合。

食用方式

建议每天食用两袋降雪儿南瓜粉，每次一袋，倒入150毫升开水，快速搅拌静置2-3分钟即可饮用。糖尿病患者可根据血糖控制情况适度加减，但因本品富含胡萝卜素，如过量食用，胡萝卜素会沉积在表皮的角质层当中，可能使皮肤变黄，因此，每天不应超过5袋。

相关比较

相关比较		降雪儿南瓜粉	粗加工南瓜粉
原料	品种	寒地黑土红蜜南瓜	普通南瓜
	生长过程	全程生长安全监控	无监控
粉质	颗粒	细腻	颗粒较粗
	结块	不结块	遇高温容易结块
	沉淀	不易沉淀	泡后很快出现沉淀
	口感	南瓜独有香味	没有南瓜香
	颜色	红蜜南瓜的天然色泽	不正常的黄色
包装	质量保证	大厂正品，qs认证	无生产厂家、生产日期
	包装材质	无菌包装	普通塑料袋，无安全保障

营养	生产线	低温生产链，保存更多营养	常温生产
	工艺	破壁技术全面释放营养	机器精磨未能突破细胞壁释放 或者喷物干燥导致营养欠
食用方便性	用途	冲调专用	主要用于烘焙，不适宜冲
	方便性	小包装，随时随地皆可冲调食用	大袋包装，不方便取用冲
服务		赠送降糖食疗菜谱等增值服务	无增值服务

	降雪儿南瓜粉	市场所售南瓜
储存时间	适熟期采摘后加工，营养丰富	贮存过久，营养流失
南瓜皮的取舍	将富含果胶、丰富膳食纤维、微量元素的南瓜皮与果肉一起加工，全面保存南瓜营养	烹饪时常抛弃被喻为“金皮”的南瓜皮
方便性	随时随地可以冲调	用于烹饪，受时间和处所的限制
品种	寒土黑地成长的优良红蜜南瓜	难以复制降雪儿南瓜的生长环境
种植	全程生长安全监控、科学施药、运用有机肥	无监控，无科学管理
温度	低温生产，保存南瓜全部营养成分	烹调中若加热时间过长，营养成分损失
吸收力	破壁技术，提高人体对南瓜营养的吸收力	
代替主食	可代替主食，适应血糖高的人“少食多餐”的需要	无此特性

