提供肾病患者食用的逸盛低蛋白年糕粉

产品名称	提供肾病患者食用的逸盛低蛋白年糕粉
公司名称	浙江诸暨申一食品科技有限公司
价格	32.00/千克
规格参数	品牌:逸盛 产品标准号:Q/ZSY0001S-2010
公司地址	中国 浙江 诸暨市 牌头镇朱家坞工业园
联系电话	86 0575 87523397 13967577649

产品详情

品牌	逸盛	卫生许可证	（浙）卫食字（2007）第330681100062号
产品标准号	Q/ZSY0001S-2010	净重	1（kg）
保质期	365（天）	等级	A
原产地	浙江	生产厂家	浙江诸暨申一食品科技有限公司
水分含量≤	14（%）	粗细度	80目
储藏方法	置于干燥阴凉处	生产日期	见封口
售卖方式	包装	特产	否
原料与配料	特制小麦淀粉		

逸盛tm年糕粉选用精制小麦淀粉采用特别工艺加工而成，不含任何添加剂或未标示成份。它既保留精制淀粉蛋白质含量极低，提供人体所需能量的特点，更改善了淀粉的加工性能和加工成品的品质、口味。它能方便加工成各种面点食品，口感、口味与普通面粉相似。如做出的年糕柔软、滑爽、有韧劲，可作为主食长期食用。

配料：小麦淀粉

年糕粉

营养含量：（100g）

热卡	344kcal
碳水化合物	³ 85%
蛋白质含量	£ 0.5g
水	£ 13%

举例年糕做法：1、将逸盛低蛋白水磨年糕粉与水按照1：1的重量比列混合，揉面团至不粘手（约5—10分钟）；

2、将面团揉至直径4、5公分左右圆柱状，压扁成年糕型状；

3、生切年糕做法：将年糕直接切片放入烧开的水中，透明后捞起，或放入各种菜蔬，汤料烧煮，即成一碗逸盛汤年糕；或加各类菜蔬佐料用油煎炒，即成一碗逸盛炒年糕；

4、熟切年糕做法：将成型的年糕放入笼屉蒸熟后切片，按上述方法食用；汤料、菜蔬可根据个人喜好选用；

特点：生切年糕柔软，滑爽；熟切年糕滑爽有咬劲

肾病患者选用逸盛ä食品的三大理由

理由一、慢性肾病患者要控制每日主食中蛋白的摄入量

中国人的主食南方为大米，北方为面粉。

大米的蛋白质含量在8%左右，假使以60公斤体重人每日主食需要量计算是400克--500克，即其中蛋白质为32克—40克。面粉的蛋白含量为12%，同以上计算每日食入蛋白为48克—60克。

肾病患者每日蛋白摄入限量为0.6克/公斤体重，按60公斤体重人计算，每日可摄入蛋白36克。

按上述主食标准，每日食用大米中的蛋白质基本已经达到每日蛋白限量，食用面粉则已经超过了每日蛋白限量；

大米、面粉中的蛋白质为非优质蛋白质，假使为了控制每日蛋白摄入在限量水平，仅以此为患者每日蛋白的来源，则患者会产生低蛋白血症、营养不良等病症，而加重病情；

假使患者还要补充优质蛋白，则患者每日的蛋白摄入量会大大超过限量而加重肾功能损害，尿毒素上升，控制蛋白摄入的方案也就不能够实施。

理由二，慢性肾病患者难以坚持食用麦淀粉

市售可供肾脏病患者食用的麦淀粉加工性能差，它只能制作有限的、简单的食品，如面糊、面饼之类，不能满足患者饮食种类选择需求，食欲需求，更谈不上美食的需求。

麦淀粉制成的食品没有天然食品的色香味，口感、口味也差，肾脏病患者多为慢性患者，本来食欲就差，加上各种饮食限制要求，如低盐、低脂、低蛋白等等，此时的餐饮不是享受而是一种受罪，因此，患者难以坚持将麦淀粉作为主食，仍然会食用大米和面粉，导致每日蛋白摄入量难以控制。

理由三、食用逸盛ä产品好处

极低蛋白，充分供能，加工性好，口感、口味好是其四大特点。作为主食它很好的解决了肾脏病患者每

日蛋白摄入量控制、每日能量保证、食物的美味享受、长期低蛋白饮食依从性问题，以达到降低尿素氮，延缓透析时间，延缓肾功能下降时间和幅度等等效果。