

调味酱系列产品(香脆多)

产品名称	调味酱系列产品(香脆多)
公司名称	合肥徽之皇食品集团有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:徽之皇 商品条形码:6933066610255 产品标准号:Q/HZH01
公司地址	安徽省合肥市肥东新城开发区和平路北
联系电话	13856008718

产品详情

品牌	徽之皇	商品条形码	6933066610255
产品标准号	Q/HZH 01	净重	268g (g)
保质期	365 (天)	原产地	安徽
生产厂家	合肥徽之皇食品集团	储藏方法	常温避光保存
等级	优	规格	268g × 24瓶
生产日期	见包装	售卖方式	包装
特产	否	原料与配料	见包装

调味酱系列产品268g香脆多

蔬菜经过发酵后乳酸菌含量会大幅增加，乳酸菌能降低血液中胆固醇的含量，对人体肠道有清理功能，有助于维持生物体的防御能力。

发酵的蔬菜是热量低、维生素和无机物含量高，并能够促进铁的吸收。发酵过程中产生的乳酸能够促进人体对铁的吸收，经常食用含有纤维素的食品的确可以降低肠癌的发病率。

适量、科学地食用安全卫生的发酵食品对人体健康还是大有好处的。

酱，是以豆类、小麦粉、水果、肉类或鱼虾等物为主要原料，加工而成的糊状调味品。现在，中国人常见的调味酱分为以小麦粉为主要原料的甜面酱，和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类；肉酱、鱼酱和果酱作为调味酱已经不常见。在中国古代，酱在调味品中具有非常重要的地位：据《论语》记载，孔子曾表示“不得其酱不食”；开门七件事“柴米油盐酱醋茶”，酱居其一。这种地位在现代中国人的调味品

里面也已然不存在了。随着酱制作工艺的进步，后来制酱之法也用于烹制其他非佐料菜肴，逐渐发展出一种烹调菜肴的方法，即酱法。

酱[食品] - 成分

酱的主要原料之一——大豆

酱以大豆或面粉为主要原料，每100克酱的一般化学组成如下：

一豆瓣酱：水分39克，蛋白质20.9克，脂肪11.2克，碳水化物2克，灰分24.9克，钙245毫克，磷174毫克，铁16.1毫克，硫胺素0.06毫克，核黄素0.78毫克，尼克酸2.1毫克。

二甜面酱：水分47克，蛋白质5.8克，脂肪1.2克，碳水化物37克，灰分6.3克，钙32毫克，磷104毫克，铁5.7毫克。

酱的成分可概括如次：含氮物质有蛋白质、多肽、肽。氨基酸有酪氨酸、胱氨酸、丙氨酸、亮氨酸、脯氨酸，天冬氨酸、赖氨酸、精氨酸、组氨酸、谷氨酸等；此外，尚有腐胺、尸胺、腺嘌呤、胆碱、甜菜碱、酪醇、酪胺和氨。糖类以糊精、葡萄糖为主，也含少量戊糖、戊聚糖。大豆约含18%脂肪，在制酱过程中，基本上无变化，故酱中所含脂肪，基本上都存于豆瓣中。酱中所含酸类，其挥发者有甲酸、乙酸、丙酸等；不挥发者有乳酸、琥珀酸、曲酸等。其他有机物有乙醇、甘油、维生素、有机色素等；无机物除多量的水、食盐外，尚有随原料带入的硫酸盐、磷酸盐、钙、镁、钾、铁等。