

真空速冻糯玉米 真空包装 速冻玉米 优质糯玉米

产品名称	真空速冻糯玉米 真空包装 速冻玉米 优质糯玉米
公司名称	忻州市忻府区龙首食品厂
价格	30.00/箱
规格参数	品牌:龙首糯玉米 售卖方式:包装 商品条形码:6938335800016
公司地址	中国 山西 忻州市忻府区 忻州市忻府区北赵
联系电话	86 0350 3167631 13835068093

产品详情

品牌	龙首糯玉米	售卖方式	包装
商品条形码	6938335800016	卫生许可证	晋卫食证字[2009]第140920-280204号
产品标准号	B140900125-2009	净重	240(g)
原料与配料	甜玉米	保质期	12(个月)(天)
原产地	山西忻州	生产厂家	忻州市忻府区龙首食品厂
特产	是	储藏方法	常温避光
生产日期	2010-08-08		

食用方法：

1、入开水煮十分钟；

2、蒸锅加热 3、常温保存12个月 价格：单穗：2.5元 成箱：33元（18穗） 电话：13523351075
13839197255 qq：419660882 27557327（加好友时请说明“龙首”）成箱上门送货（市区免费）。

公司介绍

忻府区龙首食品加工厂，是经国家相关部门批准注册的企业。主营真空包装、速冻甜糯玉米，公司位于中国山西忻州市忻府区解原乡北赵村。忻府区龙首食品加工厂本着“客户第一，诚信至上”的原则，与多家企业建立了长期的合作关系。热诚欢迎各界朋友前来参观、考察、洽谈业务。忻州市忻府区龙首食品厂生产的龙首牌黑珍珠玉米、甜糯玉米产品在中国商品学会开展的中国优质产品推广活动中，获得优质产品荣誉证书

黑玉米是玉米的一种特殊其籽粒角质层不同程度地沉淀黑色素，外观乌黑发亮。黑玉米不仅色泽独特，而且营养丰富，香黏可口。籽粒富含水溶性黑色素及各种人体必需的微量元素、植物蛋白质和各种氨基酸。

紫黑糯玉米品种，营养丰富、口感好。富含维生素b1，b2,b6及多种氨基酸，特别是有机硒的含量是普通玉米的5 - 10倍。紫黑糯玉米更是甜糯玉米中的珍品。紫黑糯玉米具有稀、奇、特、营养丰富的特点。糯玉米籽粒中营养成分含量高于普通玉米，含70~75%的淀粉，10%以上的蛋白质，4~5%的脂肪，2%的多种维生素，籽粒中蛋白质、va、vb1、vb2均比稻米多，脂肪和vb2的含量最高，黄色玉米还含有稻麦等缺乏的甲种维生素（胡萝卜素）。含有脂肪、膳食纤维素、各种氨基酸，还含有丰富的钙、铁、硒、锌、钾、叶酸、烟酸等以及人体必需的各种维生素糯玉米wx基因的遗传功能，是使糯玉米胚乳淀粉类型和性质发生变化，糯玉米淀粉糯玉米具有香/糯/甜/软,口感好;还含有大量的硒元素[黄质素]，所以香糯玉米是一种健康而又美容的家庭必备食品。淀粉分子量比普通玉米小10多倍，食用消化比普通玉米高。

现代人对食品的要求是营养、卫生、可口、健康。近年来，随着人们生活水平的提高，“富贵病”也随之增多。玉米是粗粮中的保健佳品，而紫黑糯玉米中支链淀粉含量占90%，更易于消化，是人们调剂生活的时尚佳品。

黑甜糯玉米是少有的碱性谷物，黑糯玉米含铁高，具有补血功效。黑糯玉米锌的含量是其它谷物的3倍，是很好的补锌食品。锌在人体内参与核酸，蛋白质的合成和碳水化合物、维生素a的代谢，能维护胰腺、性腺、脑下垂体，消化系统和皮肤的正常生理功能。特别是儿童缺锌影响春期的发育和贫血、腹泻、免疫功能低下等一系列变化。黑糯玉米含有丰富的钙、磷，是其它谷物的8 - 10倍。钙、磷的主要生理功能其构成人体骨骼和牙齿。钙能维持神经、肌肉正常的兴奋性，是促进血液凝固，肌肉收缩与松弛及正常神经传导的基础，若人体内缺乏可导致佝偻病，软骨病、骨质疏松等症。黑糯玉米蛋白质含量高达11.09%，比普通玉米含量高17%以上。被人们称为“黄金作物”。黑糯玉米中氨基酸含量（做成饮料）可高达5.6mg/ml，比普通玉米氨基酸含量高73%，4.8黑糯玉米vc含量高。大部分谷类作物中不含有vc，而黑糯玉米百克含4.83mg的vc，vc对人体糖，蛋白质等代谢起到重要作用。能促进细胞间质和胶原纤维的形成，若vc摄入不足会使许多组织萎缩，严重时患坏血病。此外，vc有助于铁质的吸收，有提高造血系统功能的作用，对缺铁性贫血有疗效。

糯玉米籽粒中的淀粉完全是支链淀粉，而普通玉米(不论硬粒型还是马齿型玉米)籽粒的淀粉由大约72%的支链淀粉和28%的直链淀粉所构成。糯玉米淀粉在淀粉水解酶的作用下，消化率可达85%，而普通玉米的消化率仅为69%。直链淀粉是由葡萄糖单位通过1,4糖苷键连接成的直链状大分子化合物，聚合的葡萄糖单位在100~6000个，一般为300~800个；支链淀粉除了由葡萄糖单位通过1,4糖苷键连接成直链外，支链部分是以1,6糖苷键连接的大分子化合物，聚合的葡萄糖单位为1000~3000000个，是天然高分子中最大的一种。直链淀粉遇碘呈蓝色，支链淀粉遇碘呈紫红色，而且吸碘量大大低于直链淀粉，这个性质可用来鉴别糯玉米与非糯玉米。

糯玉米与普通玉米相比，籽粒中的水溶性蛋白和盐溶性蛋白的含量都较高，而醇溶蛋白比较低，赖氨酸含量要比普通玉米高16%~74%(曾孟潜1987)，因而糯玉米籽粒的蛋白质质量比普通玉米高得多，大大改善了籽粒的食用品质，提高了营养价值。糯玉米的鲜嫩果穗特别适合于食用，鲜食糯玉米的籽粒粘软清香、皮薄无渣、内容物多，一般总含糖量为7%~9%，干物质含量达33%~58%，并含有大量的维生素e、b1、b2、c、肌醇、胆碱、烟碱和矿质元素，比甜玉米含有更丰富的营养物质和更好的适口性，而且易于消化吸收，是老弱病人和婴幼儿的良好食品。因此，糯玉米作为蔬菜、水果玉米开发利用，具有较高的经济价值，是一种极具发展潜力的新型玉米产业。

糯玉米籽粒作为粮食来食用，不仅营养丰富，而且风味和口感均别具特色。煮成的糯玉米粥，粒如珍珠，软粘稠糊，配以红枣、红小豆、桂圆等，可制成珍珠八宝粥，易于消化，调节人们的食物结构。随着人们生活水平的提高，解决主食单一、细多粗少、营养不全的问题已迫在眉睫。普通玉米及其制品虽然营养丰富，但口感差，不易消化，影响食欲。而糯玉米则能克服普通玉米的这些缺点，起到改善人们膳食结构的作用。糯玉米用于食品加工独具竞争优势，籽粒是加工八宝粥的优质原料，糯玉米粉的营养

成分高，其中蛋白质含量为10.6%，氨基酸为8.09%~8.33%，分别比稻糯米粉高2.75%和0.83%~1.07%，可制作人们喜爱的粘性小食品和用做食品增稠剂，改善日常膳食结构，提高人们的生活水平。