大量供应 淡干 虾皮 各种规格齐全

产品名称	大量供应 淡干 虾皮 各种规格齐全
公司名称	上海冉皓贸易有限公司
价格	40.00/千克
规格参数	品牌:仙境虾皮 净重:500（g） 保质期:180（天）
公司地址	上海市闵行区金都路1128号3幢4096室
联系电话	86 21 62907680

产品详情

品牌	仙境 虾皮	净重	500（g）
保质期	180（天）	水分含量≤	2（%）
原产地	山东	生产厂家	山东蓬莱立群养殖场
等级	特级	规格	齐全
生产日期	2010年12月	售卖方式	散装
特产	是		

虾皮宝贝描述：虾皮是主要是由毛虾加工制成。毛虾是我国海产虾类中产量最大的虾类资源，常见的有中国毛虾和日本毛虾。前者主要分布在黄、渤海，后者多见于东海。大连是全球最知名的毛虾产地，用它加工的虾皮却是我国出口创汇的重要海产品之一。

毛虾产量大，群体集中，一网捕上来往往都是清一色的毛虾。一般都就地晒干加工成虾皮，因虾小，干制品很易使人感觉似虾皮，因此得名。

营养功效：虾皮的营养价值很高，就以衡量营养价值高低的蛋白质含量来说，每100克虾皮含39.3克,大大高于大黄鱼、黄缮、对虾、带鱼、鲳鱼等水产品及牛肉、猪肉、鸡肉等肉制品。

虾皮的另一大特点是矿物质数量、种类丰富，除了含有陆生、淡水生物缺少的碘元素，铁、钙、磷的含量也很丰富，每100克虾皮钙和磷的含量为991毫克和582毫克。所以，虾皮素有“ 钙库 ”之称。（本人现身高188厘米，从小就吃虾皮稀粥。）

虾皮其实还有一种重要的营养物质---虾青素，虾青素是迄今为止发现的最强的一种抗氧化剂，又叫超级维生素e，虾皮虾青素含量大概在400-800ppm。

据日本科学家最近研究结果表明，血压的高低与钙含量呈负相关关系，适当进补含钙丰富的虾皮对某些患者来说可以不用任何药物，只通过提高钙的摄取量就能控制血压。美国国立保健统计中心经调查研究也得出同样的结论。有几项研究还表明，钙还有助于降低血液中的胆固醇和改善妇女经前期综合症。另

据美国《新科学家》杂志报道，在饮食中补充钙，能直接抑制结肠癌细胞增殖,并可在2-3个月后使细胞趋于正常。

另外，钙质对生育期的妇女特别重要。妇女妊娠后期是胎儿骨骼、牙齿及神经系统发育的重要阶段，一旦缺钙很容易发生骨质软化症、低血钙性抽搐、妊娠疲劳和高血压综合症，以及胎儿早产或体重过轻等症。

营养分析：1.虾皮中含有丰富的蛋白质和矿物质，尤其是钙的含量极为丰富，有“钙库”之称，是缺钙者补钙的较佳途径；2.虾皮中含有丰富的镁元素，镁对心脏活动具有重要的调节作用，能很好地保护心血管系统，可减少血液中的胆固醇含量，对于预防动脉硬化、高血压及心肌梗死有一定的作用；3.虾皮还有镇定作用，常用来治疗神经衰弱、植物神经功能紊乱等症；4.老年人常食虾皮，可预防自身因缺钙所致的骨质疏松症；老年人的饭菜里放一些虾皮，对提高食欲和增强体质都很有好处。

食用方法：虾皮的食用方法多种多样，取一小把虾皮，加点麻油葱花，再放进些紫菜，用开水一冲，便成一碗色香味极佳的鲜汤。家常菜中的虾皮豆腐、虾皮韭菜、虾皮小葱、虾皮萝卜汤、煮挂面、蒸鸡蛋羔等均为美味佳肴，用来包馄钝，不但鲜上加鲜，其营养价值更高。