

天藜大颗粒藜麦是什么？藜麦加工工艺

产品名称	天藜大颗粒藜麦是什么？藜麦加工工艺
公司名称	青岛宏业天成农业科技有限公司
价格	98.00/斤
规格参数	品牌:天藜 型号:500g/袋
公司地址	山东 青岛市崂山区 海尔路中惠雅园a座1603
联系电话	0532-88976226

产品详情

天藜大颗粒藜麦是什么？藜麦加工工艺

天藜大颗粒藜麦是什么？而它的加工工艺又是什么？是不是想让你的饮食含有更多的蛋白质呢？不要总想着那些肉类或蛋白粉，实际上，藜麦比其他谷物都含有更多的蛋白质。被营养学家和食品大师誉为“超级食品”的藜麦是一种菠菜近亲的粮食作物。藜麦是古印加人饮食中的一种主要的主食，最近刚刚在北美作为一种超级谷物闪亮登场。

而天藜大颗粒藜麦蛋白质含量远远高于普通藜麦，优质完全蛋白含量高达22%。大颗粒藜麦蛋白质的必需氨基酸构成 达37%。尤其富含其他谷物缺乏的赖氨酸，为儿童的身体成长保驾护航。

天藜大颗粒藜麦大颗粒藜麦内含丰富的维生素B族元素，其中烟酸（B3）、核黄素（B2）、叶酸（B9）含量远远高于普通白藜麦。缺少维生素B群会导致疲乏无力，心慌胸闷，心脏功能受损等，引发代谢障碍。且维生素B群身体自身不能合成，只能靠额外补充，大颗粒藜麦很好的充当了维生素B群的补充良剂。

那么，天藜大颗粒藜麦是如何加工而成的呢？天藜藜麦加工工艺成熟，独创包括收割工艺、产品筛选工艺等六大核心工艺的18道加工工序。一体化加工设备，不抛光不打蜡，无农药残留，给您呈现洁净免洗的新高度，完美的保留了藜麦自身原生态的产品诉求。

天藜大颗粒藜麦煮熟后膨胀率达3倍以上，晶莹剔透的颗粒给人以强烈视觉冲击，质地饱满，色泽光鲜，高膨胀率使得口感Q弹丰满，外围一圈胚芽完整无缺，长达1cm以上。反观普通藜麦，膨胀率仅为2倍左右，煮熟后色泽与口感Q弹程度都逊色于大颗粒藜麦。

天藜大颗粒藜麦是很好的谷物替代品，秉承先进的加工工艺，本着以品质求生存，以创新谋发展”的经营理念，天藜会一直把好产品好藜麦带给广大消费者。

天藜藜麦招商咨询热线：400-066-5322.更多藜麦详情登陆：<http://www.zglm.net>