

# 食疗养生/降糖降脂/黑色无糖食品/高筋面粉/精致黑麦饺子粉

产品名称	食疗养生/降糖降脂/黑色无糖食品/高筋面粉/精致黑麦饺子粉
公司名称	石家庄康美庄园健康食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:冀紫439 商品条形码:6975846000214 卫生许可证:QS130101013253
公司地址	石家庄市新华区中华北大街282号
联系电话	86 0311 87766186 13315973533

## 产品详情

品牌	冀紫439	商品条形码	6975846000214
卫生许可证	QS130101013253	产品标准号	GB1355-86
净重	0.5 (kg)	保质期	360 (天)
等级	一级	原产地	石家庄市
生产厂家	石家庄市新华区于底面粉厂(代工)	水分含量	14 (%)
储藏方法	通风阴凉干燥处	生产日期	12月20日
售卖方式	包装	特产	是
原料与配料	冀紫439富铬黑小麦		

即日起，一次性订购满万元，享受9折优惠大宗批发团购请直接来电商谈

打破糖尿病患者忌食淀粉类食品的传说!!!主食替代的食疗理念!!!

纯天然、富铬、高纤、高筋、抗性淀粉含量高达42%、绝对不添加滑石粉、强筋剂等添加物、100%全麦粉。糖尿病患者可以吃饱吃好的麦类产品!!!

依据传统养生食疗理论，精选五种不同颜色的蔬菜，将日常饮食与养生食疗有机结合，特制定量小包装方便携带，满足商旅人士的需求。

麦之珍品——冀紫439富铬黑小麦

(农业部植物新品种权证号：cna200509195)

黑麦6500年前起源于西南亚，后向西经巴尔干半岛遍及欧洲，现在欧、亚、北美均有分布，以北欧分布较为集中。虽然黑麦的产量较低，但由于其富含多种营养物质，极具保健价值，被称之为“神奇的长寿食物”长期以来被广为种植并食用。

冀紫439富铬黑小麦由河北省农林科学院粮油作物研究所小麦品种资源室在采集国际上多种黑麦品种的基础，利用杂交、组培、等多种先进技术及现代生物技术历经10余年培育而成。科技部科技查新报告结论：创造出富铬黑小麦特异种质，填补国内外空白；研制出纯天然富铬黑小麦功能产品，进行了糖尿病人的辅助治疗，真正达到食疗的效果，推动了黑小麦的产业优化进程。

经权威部门检验，冀紫439富铬黑小麦富含三价有机铬、钙、铁、锌、镁、硒、花青苷、膳食纤维、抗性淀粉、维生素、氨基酸等多种营养物质，集营养和保健为一体，即可做为功能型食品供糖尿病、肥胖症、高血压、高血脂等特殊人群食用，；也可做为营养型或常规食品，供普通人群食用。长期食用有益于平衡膳食营养，调节人体机能。

河北省人民医院对我公司富铬黑小麦与普通小麦生糖指数（gi）进行了比较研究，并形成试验报告。研究证明：食用富铬黑小麦面粉70克与食用等量白麦面粉比较，一小时后，食用黑小麦1号平均血糖少增长94.4%。食用黑小麦2号平均少增长31.7%。试验中采用“黑小麦1号”为富铬黑小麦全麦粉，“黑小麦2号”为普通黑小麦全粉。

富铬黑小麦全粉与普通小麦面粉营养成分对比表

种类	蛋白质 g	可溶性膳食纤维 g	不溶性膳食纤维 g	铬 ug	镁 mg	锌 mg
富铬黑麦全粉	17.62	7.96	未测	10	125	2.7
小麦粉（标准粉）	11.2	无数据	2.1	无数据	50	1.64
小麦粉（富强粉、特一粉）	10.3	无数据	0.6	无数据	32	0.97
小麦粉（特二粉）	10.4	无数据	1.6	无数据	48	0.96
小麦胚粉	36.4	无数据	5.6	无数据	198	23.4
麸皮	15.8	无数据	31.3	无数据	382	5.98

说明：

- 1、上述小麦粉及麸皮所引用数据摘自《中国食物成分表2002年第一册》，中国疾病预防控制中心营养与食品安全所月欣等主编。
- 2、富铬黑麦全粉所引用数据均摘自相关检测报告，对同一成分有多次检测报告的，采用数值最低的。
- 3、根据现有的资料文献显示，黑小麦的多种维生素、氨基酸及其他微量元素的含量要远远高于普通小麦，因未进行定量数据，本文仅做阐述性表达，无误导的故意性。
- 4、根据现有的资料文献显示，普通小麦及黑小麦中铬的含量极少或不含量，因无权威性数据可供查证，本文仅做无误导的故意性。
- 5、农作物的营养成分受气候、种植管理等多种因素的影响，上述关于对富铬黑小麦营养成分数据的引用不做为公司产品质量的评判以公司产品包装标识及权威部门的质检报告为依据。

食用不同品种的食物饭后2小时血糖的变化情况

食用品种	食用熟食量	饭后2小时血糖增加（ mmol/l）	食用熟食量	饭后2小时血糖增加（ mmol/l）

	(g)		(g)	
黑麦粉	100	2.1	150	3.0
白麦粉	100	6.1	150	9.2
大米	100	4.3	150	6.1
荞麦粉	100	2.7	150	4.0
莜麦粉	100	2.3	150	3.5

### 关注食物的gi和gl指标科学合理的安排日常饮食

#### 1、血糖生成指数 (glycemic index,gi)。

血糖生成指数是食物的一种生理学参数，是衡量食物引起餐后血糖反映的一项有效指标。一般认为，当gi低于55以下时，该食物为低gi食物；当gi在55~75之间时，该食物为中等gi食物；当gi在75以上时，该食物为高gi食物。

高gi的食物，进入肠胃后消化快、吸收率高、葡萄糖释放快，葡萄糖进入血液后峰值高；低gi食物，在肠胃中停留时间长、吸收率低、葡萄糖释放缓慢，葡萄糖进入血液后峰值低，下降缓慢。食物血糖生成指数不仅可以用于糖尿病患者、高血压病人和肥胖者的膳食管理，也可应用于运动员的膳食管理、食物研究以及社区居民膳食状况与慢性病关系研究等多个方面。

国外的流行病学研究显示，一个以食用低gi食品为主要膳食的群体，对预防糖尿病、高血压和肥胖的发生有着显著的健康意义。低gi膳食可改善糖尿病病友血糖，降低血浆总胆固醇、甘油三酯、低密度脂蛋白，增高高密度脂蛋白，可降低糖尿病和心血管疾病的危险性，不但有短期效应而且有长期的健康意义。

#### 2、血糖负荷 (gl, glycemic load)。

血糖指数只能告诉我们这种食物中碳水化合物转变成葡萄糖的速度和能力，而不能准确地回答我们，在摄入一定数量的某种食物以后，所引起的血糖应答的真实情况。为弥补血糖指数的不足，1997年，哈佛大学的salmeron等提出了“血糖负荷 (gl, glycemic load)”的新概念，使糖尿病病友在合理选择及搭配饮食上，更加直观简便易行。

gl将碳水化合物的数量和质量结合起来，表示一定重量的食物对人体血糖影响程度的大小，每份食物的gl = 食物gi × 交换份重 (g) × 食物碳水化合物百分含量 / 100，它综合考虑了食物的“质”与“量”对血糖的影响，是糖尿病饮食比较好的计算方法。gl大于20，表示食用的相应重量的食物对血糖的影响明显；gl在10-20之间，表示食用的相应重量的食物对血糖的影响一般；gl小于10，表示食用的相应重量的食物对血糖的影响不大。

常见谷物类食物血糖生成指数及血糖负荷比较					
按100克份量计算					
食物名称	生糖指数 (gi)	gi排名 (低-高)	碳水 化合物	血糖负荷 (gl)	gl排名 (低-高)
冀紫439麦片	34	1	55.10	18.73	1
全麦麦片	40	2	58.70	23.48	2
冀紫439全粉	64	3	55.10	35.26	3
荞麦馒头	67	4	73.00	48.91	4

玉米面	68	5	75.2	50.38	5	
小米	74	6	73.50	54.39	6	
大米饭	83	7	77.90	64.66	7	
粳米	87	8	75.70	65.86	8	
白小麦粉馒头	93	9	71.50	66.50	9	

在考虑食物多样性及营养状况的前提下，依靠gi和gl来选择食物的进行科学合理的搭配，能够起到良好的食疗效果。