

厦门土不啦原生态五谷杂粮土猪腿肉

产品名称	厦门土不啦原生态五谷杂粮土猪腿肉
公司名称	厦门土不啦生态农业有限公司
价格	22.00/斤
规格参数	品牌:土不啦生态农业 产地:安溪西坪
公司地址	厦门市集美区乐海路29号1704室
联系电话	18759237000

产品详情

土猪是指喂养粮食长大的猪，不喂带添加剂的饲料或者是泔水油，这种猪的肉质鲜嫩，的特点就是营养价值高，属于优质蛋白质，吃起来有自然肉香味，有嚼头，使得受到了广大消费者追捧的食物。但是如今市场经济的增长速度的加快，人们在完成基本的饮食需求后，更多的是追求健康饮食。但是市面上已经很少有真正的土猪肉了，市场内土猪肉供不应求，通常能够购买到的都是普通猪肉。

土猪肉和普通猪肉的区别

土猪肉是什么？土猪是用过去的土方法，用猪食料煮熟喂养的猪，而不喂带添加剂的饲料或者是泔水油，喂的全是青饲料而不是精饲料，再加煮熟喂养的五谷杂粮的老品种青猪（黑毛猪），而不是良种猪（白毛猪），喂养时间都是1-2年，重量100公斤左右。这样饲养出来的老猪，皮厚，不肥，很瘦，煮熟后，有香味，让舌尖品尝的美食，这就是土养的猪肉。

随着如今市场经济的增长速度的加快，已经很少有真正的土猪肉了，土猪肉早已成为稀罕物。市场内鱼龙混杂，出现了一些不良商贩用普通猪肉替代土猪肉收取高价的现象，为了不让广大消费者受蒙骗，今天小编就跟大家说说土猪肉和普通猪肉的区别。

1、土猪宰杀后其猪皮白中发青，瘦肉肉质比较细且颜色呈鲜红色，而瘦肉型猪的瘦肉颜色较浅；

2、用手摸，土猪的瘦肉摸起来弹性好，而瘦肉型猪的瘦肉弹性略差，背膘摸起来较软；

3、从肥瘦比例看，土猪的肥膘（皮层下的脂肪）较厚，大约有三四指厚，肥肉所占的比例比瘦肉型猪高，而瘦肉型猪的肥肉则较少；

4、土猪肉吃起来有自然肉香味，有嚼头，而普通猪肉则没有这个特点。

土猪肉营养价值

相信很多人都知道土猪肉，也吃过不少土猪肉，但是知道土猪营养价值的人却不多，下面且听小编一一说给你们听。

1、蛋白质

土猪的蛋白质为完全蛋白质，含有人体必需的各种氨基酸，并且所需氨基酸的构成比例接近人体需要，因此容易被人体充分吸收，土猪肉营养价值高，属于优质蛋白质。猪肉的蛋白质含量平均在13.2%左右，因猪的品种、年龄、肥瘦程度以及部位不同而有所差异。例如：猪里脊肉蛋白质的含量约为21%，后臀尖约为15%，肋条肉约为10%，奶脯仅为8%，从这里也可以看出猪瘦肉比肥肉的蛋白质含量要高。而猪的皮肤和筋腱主要由结缔组织构成。结缔组织的蛋白质含量为35%-40%，而其中绝大部分为胶原蛋白和弹性蛋白。由于胶原蛋白和弹性蛋白缺乏色氨酸和蛋氨酸等人体必需氨基酸，因此，以猪皮和筋腱为主要原料的食品的营养价值较低。但是，也正因为富含胶原蛋白和弹性蛋白，使得这类原料又成为女士美容的佳品。

2、脂类

猪肉中的脂类主要是中性脂肪和胆固醇。在畜肉中，猪肉的脂肪含量，脂肪的组成以饱和脂肪酸为主，熔点较高。这也是猪油在较低温度下呈固态的原因。猪肉中胆固醇含量，肥肉比瘦肉高，内脏中更高，一般约为瘦肉的3-5倍，脑中胆固醇含量，每100克可达2000毫克。虽然胆固醇在人体内有着广泛的生理作用，但它也是血栓和结石的主要成分，所以，高胆固醇食物摄食过多会导致动脉硬化，增加高血压病的发生概率。 ...