

厦门土不啦真正农家土猪排骨

产品名称	厦门土不啦真正农家土猪排骨
公司名称	厦门土不啦生态农业有限公司
价格	33.00/斤
规格参数	喂养周期:一年以上
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

土猪肉营养价值

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通而有所差异。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。