

批发供应绿色无公害土鸡蛋/绿壳鸡蛋/笨鸡蛋

产品名称	批发供应绿色无公害土鸡蛋/绿壳鸡蛋/笨鸡蛋
公司名称	武汉市新洲区伟明蛋鸡养殖专业合作社
价格	.00/个
规格参数	产地/厂家:湖北武汉 级别:特
公司地址	武汉市新洲区旧街街七里岗村梁家田八组
联系电话	13871309444 13886176226

产品详情

产地/厂家	湖北武汉	品种	批发供应绿色无公害土鸡蛋/绿壳鸡蛋/笨鸡蛋
级别	特	重量	不一定 (g/10枚)

本鸡蛋是在沙滩.荒地.果园放养的农家鸡所产.口味纯香.蛋清粘稠.色泽纯正，营养价值极高是孕妇.儿童.老人的最佳营养食品。

草鸡，在农村也称土鸡、笨鸡，是我国传统的养殖品种。前几年，由于草鸡自身存在的生长慢、个体小、产蛋少等弱点，在追求产量、数量的年代，草鸡被生长快的肉鸡所取代，养殖数量大大减少。如今，随着人们消费水平和消费观念的变化，特别是追求健康消费、追求安全消费的今天，草鸡的消费数量正逐步增加，已成为农村畜禽养殖的新热点，饲养前景看好。随着人们消费观念和口味的改变，肉鸡口感差，加之生长过程中的过量使用的抗生素、激素等药物残留的危害已日益被广大消费者认识，销量将逐渐减少。而草鸡在养殖过程中，主要采用散养方式，在自然环境中采食，运动量大、无污染、肉质细嫩、口感好、营养丰富，深受人们的欢迎。从销路上看，纯正的本地草鸡，在市场上相当畅销，产品供不应求。

价格仅供参考，根据市场行情而定，欢迎来电来函洽谈业务。

笨鸡蛋是指，散养鸡产的蛋，也可以叫山鸡蛋，意味着鸡平时不是吃合成饲料的，是吃自然的粮食，虫子，菜叶，生下的鸡蛋有如下特点：

- 1、蛋壳厚，皮较细致
- 2、蛋清较稠，蛋黄很难与蛋清分离干净
- 3、炒出来或者蒸出来很黄
- 4、营养价值是饲养鸡不可比的

5、蛋较小而白

本产品鸡蛋是最好的营养来源之一，鸡蛋中

含有大量的[维生素](#)

和矿物质及有高生物价值的蛋白质。对人而言，鸡蛋的蛋白质品质最佳，仅次于母乳。一个鸡蛋所含的热量，相当于半个苹果或半杯牛

奶的热量，但是它还拥有8%的磷、4%的[锌](#)

、4%的铁、12.6%的蛋白质、6%的[维生素d](#)、3%的[维生素e](#)、6%的[维生素a](#)、2%的[维生素b](#)

、5%的[维生素b2](#)、4%的[维生素b6](#)

。这些营养都是人体必不可少的，它们起着极其重要的作用，如修复人体组织、形成新的组织、消耗能量和参与复杂的新陈代谢过程等。

(1)蛋白质：鸡蛋含丰富的优质蛋白，每100克鸡蛋含13克蛋白质，两只鸡蛋所含的蛋白质大致相当于50克鱼或瘦肉的蛋白质。鸡蛋蛋白质的消化率在[牛奶](#)、[猪肉](#)、[生肉](#)和[大米](#)中也是最高的。

(2)脂肪：每100克鸡蛋中含脂肪6克，

大多集中在蛋黄中，以不饱和[脂肪酸](#)为多，脂肪呈乳融状，易被人体吸收。

(3)[氨基酸](#)

：鸡蛋中蛋氨酸含量特别丰富，而谷类和豆类都缺乏这种人体必需的氨基酸，所以，将鸡蛋与谷类或豆类食品混合食用，能提高后两者的生物利用率。

(4)其他微营养素：鸡蛋还有其它重要的微营养素，

如[钾](#)、[钠](#)、[镁](#)

、磷，特别是蛋黄中的铁质达毫克/00克；蛋中的磷很丰富，但钙相对不足，所以，将奶类与鸡蛋共同食用可营养互补。鸡蛋中[维生素a](#)、[b](#)也很丰富。

近年来，国内外[营养学](#)

家和医学家对鸡蛋的营养价值和保健功能有了新的评说。概括起来，主要有五个方面。

健脑益智鸡蛋黄中的卵磷脂、[甘油三脂](#)、[胆固醇](#)和卵黄素，对[神经系统](#)

和身体发育有很大的作用。卵磷脂被人体消化后，可释放出[胆碱](#)，胆碱可改善各个年龄组的记忆力。

保护肝脏鸡蛋中的蛋白质对[肝脏](#)

组织损伤有修复作用。蛋黄中的卵磷脂可促进肝细胞的再生。还可提高人体血浆蛋白量，增强肌体的代谢功能和免疫功能。

防治动脉硬化美国营养学家和医学工作者用鸡蛋来防治动脉粥样硬化，获得了出人意料惊人效果，他们从鸡蛋、[核桃](#)、[猪肝](#)

中提取卵磷脂，每天给患心血管病人吃4-6汤匙。3个月后，患者的血清胆固醇显著下降，获得满意效果。

预防癌症鸡蛋中含有较多的[维生素b2](#)，[维生素b2](#)可以分解和氧化人体内的致癌物质。鸡蛋中的微量元素，如[硒](#)、[锌](#)等也都具有防癌作用。根据对全世界人

类[癌症](#)死亡率进行的分析，人们发现癌症的死亡率与[硒](#)的摄入量成反比。

延缓衰老鸡蛋含有人体几乎所有需要的营养物质，不少长寿老人的延年益寿经验之一，就是每天必食一个鸡蛋。中国民间流传的许多养生[药膳](#)也都离不开鸡蛋。例如，[何首乌](#)

煮鸡蛋，鸡蛋煮猪脑，[鸡蛋粥](#)等等。如将鸡蛋加工成[咸蛋](#)

后，含钙量会明显增加，可由每百克的55毫克增加到520毫克，约为鲜鸡蛋的10倍，特别适宜于想补钙的人。

而且，鸡蛋特别适合中老年人食用，高血压、[高血脂](#)者也可大量服用。因为它的形状是圆的，当我们把鸡蛋捏在手心时，它表面所受的压力都是相等的；这个压力不够使蛋壳破裂，所以蛋壳不破。因为力具有传递性，当你捏的时候，通过鸡蛋里的液体把力传递给了鸡蛋的其他地方。而[鸡蛋壳](#)是由碳酸钙构成的，有一定的坚固性，其实石头就是主要由[碳酸钙](#)构成。