

# 山东石磨全麦紫薯面粉面粉 600g

产品名称	山东石磨全麦紫薯面粉面粉 600g
公司名称	济宁市阳春面业有限公司
价格	8.00/包
规格参数	品牌:仿圣 型号:180g 产地:济宁
公司地址	济宁市市中区京杭中心B座1604室
联系电话	0537-2637711

## 产品详情

山东石磨全麦紫薯面粉面粉 600g/袋紫薯粉 食品企业采购货源

### 石磨全麦紫薯面粉

石磨全麦彩色面粉用含有天然色素的蔬菜粉与面粉一起和匀，就成了彩色的面团。自然界中有颜色的食物是非常多的，想调啥色都有。红的。是加了胡萝卜粉的，绿的，是加了绿豆粉的，菠菜黑的，加的是黑豆，黑小麦黄的。加的是玉米面，南瓜

产品名称：石磨全麦紫薯面粉

配料：小麦粉，紫薯全粉。

生产许可证号：SC10737081100387

产品执行标准：Q/YCM 0001S

保质期：6个月

生产日期：见喷码

净含量：600克

贮存方法：置于阴凉干燥通风处

产地：山东省济宁市

特别注意：紫薯里含有花青素，当花青素和碱性食物混合时，就会发生反应。汤变绿变蓝色。这属于正常现象，不影响正常食用。

紫薯加工提纯后的紫薯粉含有大量的花青素、膳食纤维和硒。其中硒的含量是食物中较高的。紫薯所含大量功效奇特、药用价值高的花青素。根据《健康研究》一书中，法国科学家马斯魁勒博士发现花青素是天然强效自由基清除剂，其清除自由基能力是维生素C的20倍，维生素E的50倍，花青素具有小分子结构，是唯一能透过血脑屏障清除自由基保护大脑细胞的物质，同时能减少抗生素给人体的一些危害，紫薯将成为花青素的主要原料之一。经各国科学家实验证明，花青素对100多种疾病有预防和治疗作用，花青素被誉为继水、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质之后的第七大必须营养素。花青素有以下功效：

- 1.有助于预防多种与自由基有关的疾病，包括\*症、心脏病、过早衰老和关节炎;
- 2.通过防止应激反应和吸烟引起的血小板凝集来减少心脏病和中风的发生;
- 3.增强免疫系统能力来抵御致物质;
- 4.降低感冒的次数和缩短持续时间;
- 5.具有抗突变的功能从而减少致因子的形成;
- 6.具有抗炎功效，因而可以预防包括关节炎和肿胀在内的炎症;
- 7.缓解花粉病和其它过敏症;
- 8.增强动脉、静脉和毛细血管弹性;
- 9.保护动脉血管内壁;
- 10.保持血细胞正常的柔韧性从而帮助血红细胞通过细小的毛细血管，因此增强了全身的血液循环、为身体各个部分的器官和系统带来直接的益处，并增强细胞活力;
- 11.松弛血管从而促进血流和防上高血压(降血压功效);
- 13.防止释放出的血管紧张素转化酶所造成的血压升高(另一个降血压功效);
- 14.作为保护脑细胞的一道屏障，防止淀粉样蛋白的形成、谷氨酸盐的毒性和自由基的攻击，从而预防阿尔茨海默氏病;
- 15.通过对弹性蛋白酶和胶原蛋白酶的抑制使皮肤变得光滑而富有弹性，从内部和外部同时防止由于过度日晒所导致的皮肤损伤等等。
- 16.花青素还具有抗辐射的作用，花青素颜色因PH值不同会发生变化，大部分花青素具有良好的光、热、PH值稳定性，对于白领或是长期处于日晒、电辐射环境中的人群，花青素的功效可是不可或缺的。

我们的彩色面粉，采用传统低温研磨，含有丰富的蛋白质、氨基酸及人体必需的微量元素，它有消除体内自由基，提高免疫力，维持血管正常渗透压，抑制细胞生长，改善心肌营养。它还富含甘八碳\*酸，抗衰老和色素沉着，减缓器官老化，增强体力耐力

阳春面业生产石磨小麦面粉、石磨彩色小麦面粉、石磨杂粮面等，并开发有多个系列的石磨面面条。为全国人民吃上营养健康绿色安全的有机食品做出自己的贡献。

招商热线 15554403899 (vx同号)