专业纳豆机 酸奶机 米酒 多效合一 纳豆菌发酵专用 团购

产品名称	专业纳豆机 酸奶机 米酒 多效合一 纳豆菌发酵专用 团购
公司名称	乐活乐家(北京)科贸有限公司
价格	70.00/台
规格参数	品牌:纳豆工坊 型号:NW-010A 容量:1001-1500ml（L）
公司地址	北京市丰台区方庄蒲芳路9号3号楼1108室
联系电话	13910308431

产品详情

品牌	纳豆工坊	型号	NW-010A
容量	1001-1500ml（L）	功能	米酒、酸奶、其他
控制方式	全自动	电源电压	220（V）
尺寸	232×165×235mm	重量	1.5（KG）
额定功率	15（W）	适用送礼场合	广告促销、商务馈赠、节日、婚庆、颁奖纪念、展销会、周年庆典、开业典礼、员工福利、其他

名 称： 全自动营养纳豆机型 号： nw-010a □ nw-010b □电 源：220v~50hz功 率：15w容 量： 1.0l □ 1.5l □尺 寸：232×168×235mm重 量：1.38kg 1.5kg执行标准：gb4706.19-2008 gb4706.1-2005

日本納豆的标准

	纳豆的活性是和发酵条件及菌种有密切关係的。纳豆的发酵工艺，作為日本各生產厂家的秘密，而每家工厂的纳豆的发酵程度，口味也都有所不同，不

	对外公佈，并没有统一的行业标准。 日本的食品安全管理极為严格，任何紕漏都可以让公司破產。这一点比中国要严厉的多。比如同样是食品的奶制品，中国的叁氯氰胺屡禁不止，还狠少有工厂倒闭，而日本着名的“雪印”公司，就是因为一次产品品质问题，一夜之间就失去了市场的信任，最后彻底倒闭了。 在日本生产的纳豆产品，因生产工艺及提取技术的差异，在效果上会略有不同，但是在自身产品品质上没有任何问题，均受到日本国严格的品质监管。日本国内生产纳豆产品的企业从业几十年，甚至上百年历史的都有，笔者在日本接触销售纳豆产品的各家公司近十年，很多公司都注册了纳豆生产工艺的专利，正所谓各有千秋。 而在大量进口日本纳豆產品的今天，有一个问题值得深思。 作为大豆的生产大国、原料出口大国，大豆发酵技术的发源地，中国实在没有理由在廉价出口大豆原料之后，再去用高额的价格去购买用中国大豆加工的日本纳豆。其实，在食品发酵方面，中国的技术是遥遥领先於日本的，比如镇江的黑醋，山西的陈醋，茅臺五粮液这样的白酒，郫县的豆瓣酱，王致和的腐乳，中国有太多秘不示人的发酵技术。相比之下，纳豆的生物发酵技术应该不是难题。 摘自《中国网》新闻中心 作者：中日医学科技交流协会理事 韩胜斌

纳豆之语

stemmed from china ,, popular in japanthe cheese of countryside ,newly arrived health food源自中国，盛在日本。田园里的奶酪，健康新贵！

中国自古就有吃豆的习惯，对食疗养生有着深厚的文化底蕴。《黄帝内经》讲：“聪明的人在没有病的时候就知道养生；愚蠢的人，在得病以后才想起去治疗”。在对待饮食健康的态度上，邻国的日本确实有我们值得借鉴的地方。

都说日本人“用脑”吃饭，这话颇有道理。吃饭对日本人来说不仅为了果腹，更重要的是营养和防病。纳豆用历史的轨迹证明：吃，真的可以吃出健康来。日本人是它的最大受益者，健康、长寿，似乎这些现代人梦寐以求的愿望，日本人演绎得更加淋漓尽致。据联合国《2005年的全球人类健康调查报告》表明：日本人心脑血管发病率远远低于全球平均水平，仅为0.4%，而且控制得非常好；平均寿命更是全

球第一，达到84.76岁。

纳豆作为日本最具民族特色的食品已经有1000多年的历史了，它看上去有点像中国的酱豆，配上芥末，吃起来很“够味”。正因为大豆营养丰富能防病，才使这道菜传遍了家家户户。而越来越受世人追捧；它神奇，因为它全面的强大功效，被现代医学敬奉为“天然的营养宝库”和“天然溶栓酵素”。

根据统计数据显示,这个日本长寿国宝食品, 每年日本吃掉的纳豆高达四十四亿包(日本全国纳豆协同组合联合会)，相当于每个日本人每年吃掉三十五包；日本国家福利院，把纳豆作为老年人健康、长寿食品让老人食用。近年来日本的幼儿园已经在营养配餐中添加纳豆，以使下一代更加聪明、健康。日本把每年的7月10日定为纳豆节。具调查,1.35亿人的日本约有90%的人食纳豆,大大超过了食用牛奶的人,这在世界上也是一个奇迹,日本纳豆发生了这么多的健康奇迹,难道不发人深思吗?

日本国为何如此推崇纳豆?1.降低社会成本-如果人民健康,相对的政府所要付出的医疗成本也跟著降低。2.不要成为他人的累赘一1个人中风=4个人跟著受苦,生病时不单只是病人难过,身边的家人也会直接受到受到影响，爱家人要先好好爱护自己的身体。