

特价供应太太乐鸡精1KG装 每箱10袋 中国名牌

产品名称	特价供应太太乐鸡精1KG装 每箱10袋 中国名牌
公司名称	枣庄诺安电子有限公司
价格	26.00/袋
规格参数	品牌:太太乐鸡精 商品条形码:6922130101119 卫生许可证:QS311403040001
公司地址	枣庄市市中区马庄社区1号
联系电话	18606371000

产品详情

品牌	太太乐鸡精	商品条形码	6922130101119
卫生许可证	QS3114 0304 0001	产品标准号	SB/T 10371
净重	1000 (g)	保质期	20 (个月)
谷氨酸钠	82 (%)	原产地	上海
生产厂家	上海太太乐食品有限公司	储藏方法	阴凉
等级	一级	规格	包装 每箱10袋
生产日期	2010	售卖方式	包装
原料与配料	食品添加剂 (谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、食用香精、维生素 B2)、食用盐、大米粉、白砂糖、鸡肉、鸡蛋、咖啡粉 (含姜黄成分)、葱、蒜、白糊精		

太太乐 高品质 好滋味

荣耀中先生于1989年1月在上海建成投产太太乐鸡精工厂，1996年将原品牌更名为“太太乐”，从此，一个享誉全国的调味品品牌——“太太乐”正式走进千家万户。2009年，太太乐商标被中国工商总局商标局认定为“中国驰名商标”。“太太乐”已经在消费者心目中树立起了“高品质，好滋味”的形象，成为消费者心目中的中国调味品第一品牌。

相关产品

厂价直销 太太乐 特鲜味鲜 第二代鲜味料 一箱20

鸡精 太太乐鸡精 100g装全球干货专供 每箱100袋

美食与营养知识

在以信息引自厂家官方网站

学会选择食物，改善血脂异常

随着人们生活质量的提高，高蛋白、高脂肪、高热量饮食的机会增多，加上人们生活节奏的加快和运动量的减少，血液中的脂肪由于无法燃烧消耗而积聚，从而导致高血脂。我国国民血脂异常值得关注。据我国公布的2002年国民营养与健康调查报告，成人血脂异常患病率为18.6%，估计现在全国血脂异常人数为1.6亿。不同类型的血脂异常分别为：高胆固醇血症2.9%，高甘油三酯血症11.9%，低高密度脂蛋白血症7.4%。另有3.9%的人血胆固醇边缘升高。现代医学已经证明，高血脂患者患心脏病的机会是正常人的4倍。目前，我国高血脂人群也越来越朝年轻化方向发展，这将对国民的健康造成严重威胁。

一、高血脂症的原因血清胆固醇超过正常值12.9mmol/l，甘油三酯超过7.8mmol/l，脂蛋白超过21.8mmol/l时，即可称为高血脂症；血浆脂蛋白浓度超过正常高限时，称为高脂蛋白血症。由于大部分脂质与血浆蛋白结合而运转全身，因此，高血脂症常反映出高脂蛋白血症。高血脂能使血管失去弹性、血管腔变狭窄、腔壁变脆，这些都是导致动脉硬化、高血压、冠心病的主要危险因素。其发病的原因与饮食不当关系极为密切，如长期摄入过多高热量、高胆固醇、高脂肪酸的食物、食物经常摄入过量、吃糖过多等。

二、高血脂人群的膳食营养要求饮食治疗时高血脂症治疗的基础，平衡膳食、合理营养，自觉养成良好的饮食习惯，学会正确地选择食物，是预防高血脂这一人类杀手的關鍵。

1、增加健康饭量，合理控制热量平时膳食的总热能摄入要以维持标准体重为宜。而蛋白质、脂肪、碳水化合物这三大产热营养素的供给要保持热量的均衡分配（三者中的比例一般推荐为1：1.5：5）。主食应以谷类为主，粗细搭配，粗粮中可适量增加玉米、莜面、燕麦及薯类的比重，保持碳水化合物供热量占总热量的55~65%（全国普查城市居民谷类食物供能比仅为47%）。健康的饮食应均衡营养，粮食供给首先要足量，男性每天应摄入碳水化合物400克，女性应摄入300克。对于肥胖或已有甘油三酯增高的个体，应限制热量摄入或增加体力消耗，从而使体重降低。随着体重降低，血脂异常的情况可以得到改善。改善不良饮食习惯，平时饮食不要饥饱过度，不要偏食，避免暴饮暴食和塞饱式进餐，提倡“带着食欲离开餐桌”的自我保健意识，改变晚餐丰富和入睡前吃夜宵的习惯。

2、适当限制脂肪，素油也要适量在维持正常体重的前提下，限制脂肪是控制热

能的基础，但是不应“拒绝”脂肪的摄入。因为从人体最基本的生理构造来说，人体细胞的细胞膜离不开脂肪，人类的大脑等也主要是由脂肪构成。另外，脂肪对许多营养物质的吸收也起着重要的作用，比如番茄红素、维生素a、d、e、k等脂溶性物质，没有脂肪，人体就无法吸收。相反，射入适当脂肪，还能降低心血管病、抑郁症等多种疾病的发病几率。因此，适量脂肪对人体生理和心理都是必需的。首先，限制脂肪的供能比要低于30%。脂肪容易沉积在血管壁上，增加血液的粘稠度。所以，在日常膳食中，应减少动物脂肪的摄入，如猪油、黄油、肥猪肉、肥羊肉、肥牛肉、肥鹅肉、肥鸭肉等，这类食物饱和脂肪酸过多。饱和脂肪酸能够促进胆固醇吸收和肝脏胆固醇的合成，使血清胆固醇升高，长期过多摄入饱和脂肪酸，可使甘油三酯升高，并有加速血液凝固，促进血栓形成的作用。其次，应适量增加和补充不饱和脂肪酸。豆油、花生油、玉米油、葵花籽油等这类素油中，含有丰富的多不饱和脂肪酸，长期食用，能在人体内降低血清总胆固醇含量。因此，这些素油一度被人们称为是好脂肪，甚至认为多吃点有益健康。但是，随着现代营养学研究的深入，发现多不饱和脂肪酸在降低血清总胆固醇、低密度脂蛋白胆固醇的同时，也把对人体有益的高密度脂蛋白胆固醇也降下来了，这对人体健康，特别是对预防动脉粥样硬化是极其不利的，而且，多不饱和脂肪酸还能产生脂质过氧化物，损坏血管壁，导致动脉粥样硬化。因此，素油多吃点有益健康的观点，应予以纠正。素油也是脂肪的一种，摄入太多，热量过剩，同样也会造成肥胖。因此，素油每日摄入不应多于25克（两汤匙）。平时要尽量少吃点煎、炸食物，尽量在烹调中少放油，尽量用低脂或不含脂的食物代替高脂肪的食物。此外，还要改变烹调方法，少油炸、油煎、爆炒、红烧、烧烤、勾芡，多采用清蒸、凉拌、水煮等方法。

3、控制胆固醇，学会选择食物胆固醇是人体不可缺少的物质，但摄入过多的确害处不少。如胆固醇超过人体需要量，则过多的胆固醇会在血液中流动，长期淤积则会堵塞血管，容易发生心脏病或脑猝死。因此，射入过多的饱和脂肪酸，就会使体内胆固醇量增加，对人体健康有害。国外不少研究表明，虽然过量的胆固醇是心血管疾病及中风的危险分子，可是过低的胆固醇浓度，又会导致忧郁症和慢性疲劳症，甚至是精神异常的成因之一。因此，要保护好自己心脏，对待胆固醇这种利弊兼备的物质，在食物方面要掌握适量，控制胆固醇的摄入。健康人每天摄入胆固醇应低于300毫克。因此，在日常膳食中，对食物的选择，我们应注意以下几点：

- 忌食含胆固醇高的食物，如动物内脏、蛋黄、鱼子、鱿鱼等。
- 少食油炸食物。动物脂肪中的胆固醇在加热，油炸、煎炒、烘干、烘烤的过程中，胆固醇的分子随着温度的升高，被氧化为“氧化胆固醇”。这种被科学家称为冠心病的真正元凶，可以使心脏中的脂肪斑块加速形成，并很快在动脉壁上形成斑块粘附不动，愈积愈厚。随着这种生活方式的延续和年龄的增长，人体血管中的“氧化胆固醇”含量愈来愈多，从而会造成动脉硬化，甚至阻塞血管，使动脉失去弹性，于是产生心脏供血不足、心肌缺血、心绞痛、心肌梗塞等致命性心脏病的发作。
- 多吃新鲜蔬菜、水果和富含纤维素的食物。除海参等少数食品外，几乎所有的动物食品都含胆固醇，只是数量不同而已。因此，要保证每人每天摄入的新鲜蔬菜和水果达到400克以上，并注意增加深色或绿色蔬菜比例，它们提供的维生素c、矿物质和纤维素较多。维生素c能降低脂蛋白，增加脂蛋白酶的活性，从而使甘油三酯降低；新鲜的蔬果和水果还含有较多的纤维素，可促使胆固醇代谢；矿物质对血管有保护作用。对高血脂人群来说，要注意选择降脂食物，如酸奶、大蒜、绿茶、山楂、绿豆、洋葱、香菇、蘑菇、平菇、金针菇、木耳等。
- 注意选择豆类食品。豆类包括大豆、蚕豆、豌豆、赤豆、绿豆等，它们不但是人体蛋白质的良好来源，也是防治高脂血症和冠心病的健康食品。尤其是大豆加工的制品，几乎不含胆固醇，而含有豆固醇，可以起到抑制机体吸收动物食品所含胆固醇的作用。专家指出，大豆中还含有皂角甙，能降低血液中的胆固醇。医学证明：若每人每天或隔日能吃豆类食物50~100克，便能明显降低胆固醇的作用，从而达到降低血脂的目的。

菌菇减肥汤

西瓜皮毛豆炒肉丝荷叶饼

