

# 优兰宝丝兰提取物改善畜禽肉质，减少养殖成本

产品名称	优兰宝丝兰提取物改善畜禽肉质，减少养殖成本
公司名称	济南华昌牧业有限公司
价格	260.00/kg
规格参数	皂苷含量: 12% B50值: < 4mg
公司地址	槐荫区绿地中央广场B座
联系电话	15668350601

## 产品详情

最近气温走低，天气更冷，降水状态由雨变成雪。专家提示说，此时节，少吃辛辣食物，多喝水，戒烟戒酒，规律生活。在饮食调理上，宜吃温补性食品，如羊肉、牛肉、鲢鱼等肉类，这是为什么呢？

因为立冬一过，天气变得越来越寒冷了，尤其是北方应该多吃一些温热补益的食物来滋养五脏、扶正固本、培育元气，促使体内阳气开发。这样，不仅能使身体更强壮，还可以起到很好的御寒作用。

首先说说羊肉。俗话说“立冬吃羊肉，一冬暖洋洋”。羊肉性温热，是冷天暖身的好食物。羊肉在《本草纲目》中，是被称为“补元阳益血气”的上佳补品。冬季，吃羊肉可驱散寒冷、温暖心胃。羊肉还有补气益血、滋养肝脏、改善血液循环的功效，常吃可提升气色、滋润肌肤。

牛肉：从营养学的角度来说，牛肉中含有丰富的铁和B族维生素。冬季易出现畏寒怕冷、容易疲惫、气色不佳、注意力不集中等诸多亚健康症状，牛肉中富含血红素铁，吸收利用率极高。此外，牛肉中含有丰富的维生素B6和维生素B12，维生素B6帮你增强免疫力，促进蛋白质的新陈代谢合成，维生素B12促进支链氨基酸的新陈代谢，供给身体进行高强度训练所需的能量。由此可见，适当吃点牛肉更有助于人们冬天保持旺盛精力、提高免疫力。

鲢鱼：为我国主要的淡水养殖鱼类之一，分布在全国各大水系。鲢鱼肉质鲜嫩，营养丰富，含多种氨基酸。鲢鱼味甘性温，能起到温中益气、祛除脾胃寒气、暖胃补气、利水止咳的作用，尤其适合冬天食用。且鲢鱼鱼肉富含蛋白质和欧米加三位多链不饱和脂肪酸,可以降低老年人呢冬季血液的粘稠度,防范心肌梗塞和中风。

如何辨别好肉呢？

主要在肉的颜色、弹性、粘度以及气味上加以鉴别。

新鲜肉：肉色鲜艳而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。

不新鲜肉：肉色深暗，外表粘手，肉质松弛无弹性，略有氨味或酸味。

变质肉：肉色暗，外表无光泽且粘手，有粘液，脂肪呈黄绿色，有异味，甚致有臭味。

华昌优兰宝，天然植物提取物-丝兰提取物，能够提高机体免疫力和采食量，能与肠道内的氨气等有害气体结合，从而减少粪臭素的产生，降低畜禽的有害气体排放，可以有效降低背膘中粪臭素的残留量，提高肉质的风味。

同时丝兰提取物所特有的多酚成为具有抗氧化作用，能够防止细胞膜的氧化和损伤，防止水分从细胞中流出，提高畜禽肉质的保水能力。还能预防脂肪氧化，提高胴体品质，改善肉质色泽，提高畜禽肉PH，也是天然肉类排酸剂。因此像丝兰提取物在做品牌肉产业中是减少成本、提高品质的必要原料。