

全新健康食品——发芽糙米粉（50件免邮）

产品名称	全新健康食品——发芽糙米粉（50件免邮）
公司名称	福州好麦食品有限公司
价格	16.00/盒
规格参数	品牌:好麦 商品条形码:6937936600049 保质期:8个月
公司地址	福州市晋安区新店镇西园村
联系电话	86 0591 87808299/87807299 13706960990

产品详情

品牌	好麦	商品条形码	6937936600049
保质期	8个月	产品标准号	Q/FZHM002
储藏方法	常温	等级	特级
规格	20克*10包	净重	200克
生产厂家	福州好麦食品有限公司	生产日期	2010
售卖方式	包装	卫生许可证	QS350101040011
原产地	福建	原料与配料	发芽糙米，植脂末，乙基麦芽酚

发芽糙米粉是好麦时尚食品之一。以芽糙米为主要原料，经磨浆提炼成粉，具有浓烈的米香，口感柔润，保留了发芽糙米的营养成分。更易为人体吸收，老少皆宜。

、什么是发芽糙米

21世纪初在日本掀起了“发芽糙米”的消费热，并风靡欧美亚。

发芽糙米是指：“发出0.5-1mm金黄色幼芽的糙米”糙米经过怀孕式萌发后，营养成分发生了急剧的变化。它载有各种活性酶，以游离状态存在的微量元素，丰富的维生素b群、生育酚、阿魏酸等多种抗氧化成分、丰富的膳食纤维、肌醇六磷酸盐（ip-6）、谷胱苷肽（gsh）、r—氨基丁酸（gaba）等。

2、发芽糙米吃多少合适

以补、医、调为主的传统健康方式，只能让人体被动的接受弥补性保健，无法激发与增强人体初始的健康机能。发芽糙米将健康理念与三餐进食结合在一起，主动接受进食，健康每一餐。

亚健康人群发芽糙米的推荐食量为日食量100克/人，但不必拘泥于这个量的限制。有健康诉求的人群，

比如：受糖尿病、便秘、失眠困扰的消费者，可以加倍食用，状况改善后可减量食用。功能性食品一个重要特征是必须长期食用才能达到理想效果。可用发芽糙米与精白米混煮，比例按个人口感定，建议发芽糙米与精白米1：3比例为好，米饭干湿以个人喜好。为克服口感太硬的困扰，蒸煮前，可将发芽糙米先浸泡1-2小时。可天天食用，也可间断食用。一个三口之家月进食5斤发芽糙米，仅增加100元左右的消费，却带来了一家人健康和幸福

3、发芽糙米与白米区别

糙米营养不好吃

谷子去掉谷壳，保留了米糠层和胚芽，这就是糙米。糙米是典型的粗粮。它含有多种酶、蛋白质、脂肪、维生素、矿物质、膳食纤维，但这些物质多处于休眠状态或与植酸结合在一起，难为人体吸收。过量的摄入糙米会使有机体蛋白质补充受阻，脂肪利用率降低，进而造成骨骼、心脏、血液和生育系统脏器的功能损害，降低人体免疫力。

白米好吃没营养

不少人对大米营养的认识存在误区，以为越精白越好吃的大米，营养价值越高，事实上，恰恰相反。现代人将谷子经过多道工业加工，留下的仅占米粒92%的胚乳。而谷粒所含的大多数矿物质、维生素等都集中在糊粉层和胚芽中，碾磨程度越高（大米越精白），营养素的损失越大，精白米虽然口感好，容易消化吸收，但除了碳水化合物以及适量的蛋白质外，其余营养素的含量已经荡然无存。

企业介绍

福州好麦食品有限公司座落在景色秀丽的福州北峰山晋安河河畔。是生产好麦牌发芽糙米及其系列产品的食品加工企业。公司有“三个中心、一个工厂”1、水稻育种和产品研发中心；2、企业管理和信息中心；3、市场营销中心和设备现代化的发芽糙米加工厂。

公司依托高等院校科技力量，拥有供公司项目研究开发的实验田、功能品质化验室、配备有相应现代化实验仪器。有教授、硕，博士生等高学历、高职称的优秀科研群体支持。企业在不断完善质量管理体系的同时。启动了“食品放心工程综合评价”自检、自查、自评系统，遵循标准、科学、规范。并以评促管，全面提高了企业现代化管理水平。同时在设备与生产工艺上不断改革创新，向“卫生、节能”目标努力。