

收购大豆 常年收购大豆 沔汉湖四叉水产

产品名称	收购大豆 常年收购大豆 沔汉湖四叉水产
公司名称	汉川市沔汉湖四叉水产养殖专业合作社
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省汉川市分水镇经济开发区
联系电话	15797209532

产品详情

药用价值大豆含脂肪约20%，蛋白质约40%，收购大豆，还含有丰富的维生素，常年收购大豆，富含营养，除供直接食用外，可作酱、酱油和各种豆制品；茎、叶、豆粕及粗豆粉作肥料和优良的牲畜饲料。豆粕经加工制成的组织蛋白、浓缩蛋白、分离蛋白和纤维蛋白可为多种食品，如人造肉、干酪素、味精及造纸、塑胶工业、人造纤维、火药等的原料。豆油除主要供食用外，并为润滑油、油漆、肥皂、瓷釉、人造橡胶、防腐剂等重要原料。榨油后的下脚料可提出许多重要产品，如用于食品工业的磷脂以及利用豆甾醇、谷甾醇为医药工业取得廉价的甾醇激素原料。大豆在工业上用途约有500种以上。此外药用有滋补养心、祛风明目、清热利水、活血解毒等功效。

发酵豆制品

黄豆的营养价值很高，可以与动物性蛋白质媲美。但是直接食用，会影响蛋白质的吸收，造成肠胃胀气等现象。如果加工成豆腐、豆浆等豆制品，不仅解决了上述麻烦，还可增进各种营养素在人体内的吸收和利用。我国传统的发酵豆制品，如豆酱、豆豉、腐乳等，更是极富营养的美味佳品。

黄豆制品经接种霉菌发酵后，经微生物作用，在其新陈代谢过程中，使不同的物质进行分解，产生了人体所需的多种营养物质，如有机酸、氨基酸等，具有特殊的鲜香味，能刺激食欲，有助人体的消化吸收。维生素B12是人体重要的营养素，豆类发酵食品中含量丰富。如臭豆腐、腐乳、豆酱、豆豉、酱油等，含有不同含量的维生素B12。

发酵豆制品不仅可以助消化，还有促进人体造血、营养神经的作用，既可减慢老化、增强脑力、提高肝脏的解毒功能，收购大豆价格，又能降低血脂、解除疲劳。中医还将淡豆豉列为一味药物，使用十分广泛。

大豆制品于其他食物同食引起不良反应，食物相克表如下：

豆腐与小葱，豆腐含钙，小葱中含一定量草酸，二者共食，大批量收购大豆，结合成草酸钙，不易吸收。

豆浆与红糖 红糖的有机酸和豆浆的蛋白质结合产生变性沉淀物，降低了营养价值。

豆浆与鸡蛋 鸡蛋中黏液性蛋白易和豆浆中的胰蛋白酶结合，不易吸收。

豆腐与菠菜相克：菠菜中的草酸与豆腐中的钙形成草酸钙，使人体的钙无法吸收。

大豆与酸牛奶相克：黄豆所含的化学成分会影响酸牛奶中丰富的钙质的吸收。

大豆与猪血相克：同食会消化不良。

豆浆与药物相克：药物会破坏豆浆的营养成分或豆浆影响药物的效果。

豆浆与蜂蜜相克：豆浆中的蛋白质比牛奶高，两者冲对，产生变性沉淀，不能被人体吸收。

豆类与猪肉相克：形成腹胀、气壅、气滞。猪肉与豆类相克：形成腹胀、气壅、气滞。

豆芽与猪肝中的铜会加速豆芽中的维生素c 氧化，失去其营养价值。

收购大豆-常年收购大豆-沔汉湖四叉水产(推荐商家)由汉川市沔汉湖四叉水产养殖专业合作社提供。收购大豆-常年收购大豆-沔汉湖四叉水产(推荐商家)是汉川市沔汉湖四叉水产养殖专业合作社（dchyz123.tz1288.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陈经理。