

酸菜包 酸菜包供应 无锡星源食品

产品名称	酸菜包 酸菜包供应 无锡星源食品
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

“低钠高钾”防控心脏病

我国居民平均日摄盐量达12克，相当于一个鸡蛋四分之一的重量，超过世卫组织推荐标准2.4倍。北京大学医学部乔治健康研究所资1深研究员、北京大学临床研究所常1务副所长武阳丰教1授表示，过量盐会导致继发性疾病，如脑卒中和心脏病。

世卫组织过去曾建议成人每天吃盐不超过6克，但在2007年的一次会议中，酸菜包公司，有专家提出应将盐摄入量的上限降为5克，这个建议随后在世界多个国家被赞同并采纳。2013年，世卫组织正式将“成人每天盐摄入量应少于5克”的建议写进指南里。

全球疾病负担数据也表明，2010年全球约10%的死1亡是由于盐摄入过多导致的。盐摄入过高会导致心脑血管相关疾病。据美国心脏协会估计，2010年全球有2300万例心脏病、其他心脑血管相关疾病致死案例，可能与钠盐的过量摄入有关，占死于此类疾病案例的15%。

减少盐摄入量是世界公认的预防优先策略。20世纪70年代，芬兰就已经发现过多摄入盐已成为一个危险因素，并开始努力减盐，酸菜包供应，通过几十年的努力，居民血压整体下降了15个mmHg，避免了90%的心脑血管相关疾病。

近年来，在食品行业，调味品是增幅最快的行业之一，而在调味品行业，近期大放异彩的则是复合调味品。

据中国调味品协会的不完全统计，调味品行业整体年增长20%以上，是食品行业中增幅最快的行业之一，而在调味品行业之中，复合调味品的发展则达到30%—40%。成长速度加快，产品价格也一直在上涨，

可以说，是复合调味品拉动了调味品全行业的成长。

从调味品分类国家标准GB/T20903-2007对复合调味料的定义来看，复合调味料指由两种及两种以上的调味料经特殊加工的调味料。常见的复合调味料既包括了鸡精、鸡粉、排骨粉等固态复合调味料，也包括了鸡汁、糟卤等液态复合调味料，同时也包括了风格各异的各种风味酱、方便调味酱类，后者无疑是复合调味料的增长亮点。

从调味品行业的销售情况来看，酸菜包商，各式复合酱类正成为新的销售单品冠j，海天的“招牌拌饭酱”“YES黄豆酱”，欣和的“葱伴侣”系列酱类，老干妈的豆豉风味酱等等，正成为引引1领调味品行业发展的新的增长点。

辣椒保存方法

很多朋友都喜欢吃辣椒酱，酸菜包，但很少人知道如何让辣椒酱能够保存更长的时间，下面分享一些简单的方法：

待辣椒酱冷却后，装在用过的罐头瓶（事先清洗干净）或其他玻璃瓶内，装满后用盖盖严（如果没有盖，可以用塑料纸或方便袋封在瓶口上，用皮筋或其他绳子扎紧）。这样就可以随开随吃了。由于存放辣椒酱的玻璃瓶上面有一层辣油覆盖，这样可以保护辣椒酱不变质，能够长期存放。

酸菜包-酸菜包供应-无锡星源食品(推荐商家)由无锡市星源食品厂提供。酸菜包-酸菜包供应-无锡星源食品(推荐商家)是无锡市星源食品厂（www.wxsxyspc.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：徐总。