

麦香红薯香精价格 麦香红薯香精生产厂家

产品名称	麦香红薯香精价格 麦香红薯香精生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:麦香红薯香精生产厂家 型号:食品级 产地:河北麦香红薯香精厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

麦香红薯香精简介：

食用香精是参照天然食品的香味，采用天然和天然等同香料、合成香料经精心调配而成具有天然风味的各种香型的香精。包括水果类水质和油质、奶类、家禽类、肉类、蔬菜类、坚果类、蜜饯类、乳化类以及酒类等各种香精，适用于饮料、饼干、糕点、冷冻食品、糖果、调味料、乳制品、罐头、酒等食品中。食用香精的剂型有液体、粉末、微胶囊、浆状等。品名：香麦红薯粉末香精

用途：烘焙、点心、乳制品、糖果、饼干、糕点等

配料：食用香料、食用香精辅料。

注意事项：为避免使用中浓淡不一，添加后搅拌均匀。

参考用量：0.1-0.5（具体根据产品需量增减）

保质期：2年

使用范围：适用于各种食品中增香。

使用方法：直接添加到产品中使用。

贮存：本品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免杂气污染，远离火源。

警示：本品不可以直接食用，不能和有毒物品存放混放。

番薯是一种营养齐全而丰富的天然滋补食品，富含蛋白质、脂肪、多糖、磷、钙、钾、胡萝卜素、维生素A、维生素C、维生素E、维生素B1、维生素B2和8种氨基酸。据科学家分析，其蛋白质的含量超过大米的7倍；胡萝卜素的含量是胡萝卜的3.5倍；维生素A的含量是马铃薯的100倍；糖、钙和维生素B1、维生素B2的含量皆高出大米和面粉。每100g鲜薯块可食部分含碳水化合物29.5g，脂肪0.2g，磷20g，钙18g，铁0.4g。这些物质，对促进人的脑细胞和分泌激素的活性，增强人体抗病能力，提高免疫功能，延缓智力衰退和机体衰老起着重要作用。日本卫生部已将其列为食疗的重要食品。 [9]

减肥食物：番薯其脂肪含量奇少（0.2），是其它食物无法比拟的。而不饱和脂肪酸的含量却十分丰富。将其作为主食，坚持每日食用一餐，其丰富的纤维素，使人有“酒足饭饱”和肠胃宽舒之感。同时，它既能阻止脂肪和胆固醇在肠内的吸取，又能分解体内的胆固醇，促进脂质的新陈代谢，可以有效地预防人体营养过剩，抵制肥胖症的发生，从而达到减肥的目的。 [9]

番薯

长寿食品：番薯早在明代，中国医学家李时珍将其列为“长寿食品”。近年来，随着社会的发展，番薯的“社会地位”亦随之提高，世界不少国家称其为“长寿食品”。其功能在于，能迅速中和米、面、肉、蛋等食品在人体内所产生的酸性物质，维持人体血液弱碱平衡，将摄入人体的胡萝卜素转化为维生素A。无论是生熟番薯，皆有粘蛋白。而这种粘蛋白是一种多糖蛋白的混合物，属胶原和多糖物质。既能有效地防止心血管壁上脂肪的沉积，维持和增加动脉血管壁的弹性，减少皮下脂肪的堆积，防止肝和中结蒂组织的萎缩，又能防止疲劳，恢复精力，防治便秘，强身益寿