

甘薯雪花粉、红心地瓜雪花粉；焦糖味浓厚

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 甘薯雪花粉、红心地瓜雪花粉；焦糖味浓厚 |
| 公司名称 | 厦门圣王生物科技有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 品牌:圣王 类型:粉类 卫生许可证:QS350012020026 |
| 公司地址 | 厦门市同安区轻工食品工业区美禾三路199号 |
| 联系电话 | 15259279965 15259279916 |

产品详情

| | | | |
|-------|-----------------------|------|--------------|
| 品牌 | 圣王 | 类型 | 粉类 |
| 卫生许可证 | QS3500 1202 0026 | 净重 | 10000 (g) |
| 原料与配料 | 甘薯、红心地瓜 | 保质期 | 365 (天) |
| 原产地 | 福建 | 生产厂家 | 厦门圣王生物科技有限公司 |
| 储藏方法 | 室温，放置干爽阴凉处， 避免阳光直射 | 等级 | 1 |
| 规格 | 10kg/袋 | 生产日期 | 2011 |
| 售卖方式 | 包装 | 特产 | 是 |

一、甘薯雪花粉的简介：

甘薯雪花粉是新鲜甘薯的脱水制品，它包含了新鲜甘薯除皮以外的全部干物质：蛋白质、脂肪、碳水化合物（淀粉、糖类）、维生素、矿物质及膳食纤维等。复水后的甘薯雪花粉呈新鲜甘薯蒸熟后捣成的泥状，并具有新鲜甘薯的风味、口感和营养。

而传统方法制作的甘薯淀粉，成分单一（主要为甘薯中的淀粉），其他营养成分含量极低或不含，因此淀粉不具备全粉的风味、口感和营养。

二、甘薯全粉产品系列：

我司生产的甘薯全粉，有粉末状及薄片状两种：

- 1、甘薯全粉：粉末状产品，保留了红心甘薯果肉的色泽、风味及营养物质，具有较好的复水性。
- 2、甘薯雪花全粉：碎片状产品，保留了红心甘薯果肉的色泽、风味及营养物质，具有很好的冲调性与复水性。

三、甘薯雪花粉的应用特性：

- 1、由于甘薯雪花粉很好的保留了新鲜甘薯的风味、营养，而且具有烤地瓜的香甜气味，若与甘薯香精搭配，可以弥补香精体香、尾香方面的不足，令产品的香味饱满、持久。因此采用甘薯雪花粉为原辅料生产的食品，可以获得很好的甘薯风味。
- 2、世界卫生组织（who）评选出的13种最健康蔬菜中，甘薯排名第一。以甘薯等粗粮为原料的食品，正逐渐成为消费的潮流与趋势。
- 3、甘薯雪花粉的运输、储藏都很简单，而且方便进一步加工成其他食品，在非甘薯产季时，仍然可以生产出各色的甘薯食品。

四、甘薯雪花粉的应用实例：

- 1、添加于固体饮料中，搭配甘薯香精，弥补香精体香、尾香的不足，使产品的香味更加真实；同时甘薯的果肉可以提供真实、自然的口感。
- 2、添加于饼干、薯片等食品中，提供产品烤地瓜的香味；
- 3、与米渣蛋白质或其它辅料按一定比例混合后进行挤压膨化，可制成蛋白质含量较高，其它营养成分丰富，易消化、易吸收、具有良好口感和色泽的膨化食品。

五、甘薯的营养价值：

- 1、和血补中：甘薯营养十分丰富，含有大量的糖、蛋白质、脂肪和各种维生素及矿物质，能有效地为人体所吸收，防治营养不良症，且能补中益气，对中焦脾胃亏虚、小儿疳积等病症有益；
- 2、宽肠通便：甘薯经过蒸煮后，部分淀粉发生变化，与生食相比可增加40%左右的食物纤维，能有效刺激肠道的蠕动，促进排便。人们在切甘薯时看见的甘薯皮下渗出有一种白色液体，含有紫茉莉甙，可用于治疗习惯性便秘；
- 3、增强免疫功能：甘薯含有大量黏液蛋白，能够防止肝脏和肾脏结缔组织萎缩，提高机体免疫力，预防胶原病发生。甘薯中所含有矿物质对于维持和调节人体功能，起着十分重要的作用。所含的钙和镁，可以预防骨质疏松症；