

# 扁桃仁粉批发厂家厂家直销 干味食品

产品名称	扁桃仁粉批发厂家厂家直销 干味食品
公司名称	东莞市千味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城街道胜和社区胜和路胜和商住广场D座7楼25号单元
联系电话	15007695232

## 产品详情

扁桃仁粉是如何制作?

我们选取美国和澳大利亚的进口优异扁桃仁进行加工得到扁桃仁粉降雨灌溉和丰足的落叶成肥的扁桃仁树森林，东林扁桃仁依赖森林自然的食物链结构和鸟吃虫的天敌生态体系，使果实在不使用杀虫剂的情况下保持纯净干净，毫无重金属残留.果实在不使用人工化肥催熟的情况下保证自然成熟.这样才能得到品质好的扁桃仁以便得到品质好的扁桃仁粉.

我们对扁桃仁的挑选十分严格，一挑个头:大颗扁桃仁生长周期长，营养成份含量更高.二挑选的扁桃仁果实是自然成熟的，口感细嫩、香味更佳.三挑均匀:果实的颜色自然、大小均匀.四挑外壳:自然成熟的果实，外壳会自然裂开，并且合不拢.这样才能得到合格的扁桃仁粉.我们选取精密，并且适合食品加工的一起进行磨粉，得到十分精细的，品质优良的扁桃仁粉.

欧美国家对扁桃的研究主要集中于品种选择、生理生化与育种、生态学与生物学特性、丰产栽培技术、成分分析、遗传多样性等方面的研究。国外早在上个世纪七八十年代就开始对扁桃的栽培和营养状况进行研究，国内研究始于二十世纪九十年代。据报道，国内有关扁桃品种选择、栽培技术、营养成分、开发价值等方面的研究较多。

据研究，扁桃中有丰富的蛋白质，可以作为新型植物蛋白原料。当代营养学家提出一种健康的饮食方式，就是每天要摄取一定量的植物性蛋白质，这种饮食方式已经在国内外流传。植物蛋白具有水合作用，还具有溶解性、起泡性和乳化性等功能特性，这样可以将植物蛋白加工成各种产品来满足人们日常需要。大量研究证实，植物蛋白可以满足人类对蛋白的需求。世界各国都十分重视新的植物蛋白资源的开发利用。近年而国内主要集中于蛋白的提取及其营养成分分析的研究，少量关于蛋白多肽、苦杏仁苷、多酚的研究。

## 果干零食的营养特点

果干零食是由鲜果经过日晒或烘干而成的食品.水分在12%以内，便于保存.供直接食用.果干零食营养价值高.生果干是生果经过各种办法枯燥制成的商品.这个枯燥进程，会浓缩生果中的糖分、蛋白质、脂肪和多种矿物质，膳食纤维和一些维生素也会被浓缩.果干零食归于天然食物，在制造进程中并没有参加糖、盐、色素以及其它添加剂.在制造果干的进程中，生果中的维生素C通常丢失比较大，干枣中的维生素C含量略高，能够到达13mg/100g.不过，扁桃仁粉批发厂家，许多生果干都富含较为丰厚的维生素B6.黄色生果能够保留大多数的胡萝卜素，比方杏干、柿饼.而紫色黑色的果干零食里也富含较多的花青素和酚类物质.因此使用果干零食是健康又营养的零食，不但营养吧丰富，而且不会发胖，不会油脂过多，而且方便食用，不管是老人、小孩还是爱美的女性都可以食用.