

东旭粮油品质保障 日照低温烘焙五谷杂粮

产品名称	东旭粮油品质保障 日照低温烘焙五谷杂粮
公司名称	德州市东旭粮油调味品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省德州市经济开发区崇德三大道7006号
联系电话	15853422735

产品详情

研究表明，五谷杂粮中的高纤维饮食能阻碍这三大营养的吸收，减少肥胖，有效防ai。多喝水：多喝水，在吃过五谷杂粮之后，需要大量的水进行分解，低温烘焙五谷杂粮求购，因为其比较难以消化，一般多吃1倍纤维素就要多喝1倍水，低温烘焙五谷杂粮生产厂家，才能保证肠道的正常工作。循序渐进的吃不要突然怎么加或者减少五谷杂粮的食用，会引起肠道不适反应，对于平日里以肉食为主的人来说，为了肠道可以尽快适应，在增加五谷杂粮进食量时，要循序渐进，低温烘焙五谷杂粮批发，不宜操之过急。

五谷杂粮微波烘焙设备特点：

- 1、能量转换效率高，加热速度快。微波炉本身不发热，而是微波能量穿透物料，使物料内极性分子相互摩擦而产生热量。因此没有能量损耗。
- 2、膨化效果明显。微波的快速加热效果，使物料内部水分子快速汽化，达到膨化的目的。
- 3、低温杀菌、营养成分损失少。微波杀菌是在微波的热效应和非热效应的双重作用下进行的，相比常规的温度杀菌能在较低的温度和很短的时间内获得满意的杀菌作用。

大部分粗粮不但富含人体所必需的氨基酸和优质蛋白质，还含有钙、磷等微量元素及维生素，日照低温烘焙五谷杂粮，相对大米、白面而言，粗粮的碳水化合物含量更低，膳食纤维含量高，食用后更容易产生饱腹感，可减少热量摄取，达到减肥的功效。此外，粗粮还有利于保障消化系统正常运转，可以降低

高xue压、糖尿bing、肥胖1症和心脑血管疾病的风险，有助于抵抗胃ai、肠ai、乳1腺ai、溃疡性肠yan等多种疾病。

东旭粮油品质保障-日照低温烘焙五谷杂粮由德州市东旭粮油调味品有限公司提供。德州市东旭粮油调味品有限公司（www.dzdxly.cn）为客户提供“五谷杂粮,低温烘焙原料,养生杂粮,豆浆原料,熟五谷杂粮批发”等业务，公司拥有“春雷杂粮”等品牌。专注于其它等行业，在山东德州有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：王经理。同时本公司（www.dzclzl.com）还是从事山东坚果，袋装坚果，礼盒装坚果的厂家，欢迎来电咨询。