

熟五谷杂粮供应商 成都熟五谷杂粮 东旭粮油品牌保障

产品名称	熟五谷杂粮供应商 成都熟五谷杂粮 东旭粮油品牌保障
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

小麦是大自然给予人类健康生存的生命之源，被称为五谷之贵。小麦胚芽是小麦的核心和生命，植物称为胚，相当于动物的tai盘。冯佰宋专业从事低温烘焙五谷杂粮批发，提供高品质的五谷杂粮OME贴纸代加工等服务。

小麦胚芽虽然仅占麦粒重量的2%，但营养却占整个麦粒的97%，其中蕴藏着50多种人体所需丰富营养及一些还未被当今科学发现的微量生理活性成分，具有极高的营养价值和药用价值，熟五谷杂粮直销，小麦胚芽对人体健康的神奇作用，为世界所公认。

据现代科学研究测定，熟五谷杂粮选哪家，小麦胚芽的蛋白质含量为31%以上，是一种优质蛋白质。含有人体必需的8种氨基酸，特别是赖氨酸的含量占18.5%，比大米、白面高出6——7倍。小麦胚芽中亚油酸的含量占60%，其中80%是多不饱和脂肪酸，而亚油酸正是人体三种必需脂肪酸中最重要的一种，具有jiangdixuefang，防止动脉粥样硬化的作用。

小麦胚芽含有丰富的多种维生素，维生素B1的含量分别是面粉的15倍，大米的12倍、黄豆的28倍、牛肉的33倍、鸡蛋的57倍；维生素B2的含量分别是面粉的10倍、大米的8倍、黄豆的1.7倍、牛肉的3倍、鸡蛋的2倍。特别是维生素E的含量，高达34.9mg/100g，营养学家称它是天然维生素E的仓库，增强脑细胞活力、延缓衰老的功能。

小麦胚芽还含有钙、钾、镁、铁、锌、铬、硒、磷、锰、铜等多种矿物质和微量元素。小麦胚芽中色素的成分是小麦黄酮，它是一种水溶性色素，对心血管疾病具有很好的zhiliao功能。

小麦胚芽含有大量的膳食纤维，具有解除便秘、jiangdixuefang、降低餐后血糖等功效，以及减肥、排du之功能。

总而言之，小麦胚芽是一种极为珍贵的天然食品营养资源，它对人体健康的神奇作用，已越来越得到世人关注与青睐。

很多人只知道五谷杂粮对身体健康有益，要多吃，很多人仅知道可以做杂粮粥来吃，其他偶尔也放到豆浆机里，其他就是不了解了。

那么，你应该多来关注一下我们东旭粮油有限公司，我们专业为您介绍养生饮食知识，粗粮细作等等。

下面介绍四大原则，教你怎么会吃五谷杂粮：

1. 安排在晚餐，成都熟五谷杂粮，正常人吃的频率以2天一次为宜，如果是因为“三高”病情需要的话，也可安排一天两次。
2. 粗细搭配，食物要多样化，粗细粮可互补。研究发现，饮食中以6分粗粮、4分细粮最为适宜。所以，粗细粮搭配吃合理。吃粗粮也应讲究方法。从营养学上来讲，玉米、小米、大豆单独食用不如将它们按1 1 2的比例混合食用营养价值更高，因为这可以使蛋白质起到互补作用。我们在日常生活中常吃的腊八粥、八宝粥、素什锦等，熟五谷杂粮供应商，都是很好的粗细混吃食物。
3. 杂粮与副食搭配，杂粮内的赖氨酸含量较少，可以与牛奶等副食搭配其不足。
4. 粗粮细作，粗粮细吃，粗粮普遍存在感官性不好及吸收较差的劣势，可以通过把粗粮熬粥或者与细粮混起来吃解决这个问题。另外，讲究者还应该重视粗粮族的“细、多、少”。

3:让您更苗条

有些五谷杂粮中含有泛酸，可释放食物的能量，是脂肪代谢的重要成分；维生素B群则可能帮助热量燃烧。而五谷杂粮皆富含膳食纤维，能促进肠胃蠕动及消化液分泌，可加强体内废物排出，有益于shou身；镁则可协助糖类和脂肪的代谢作用。小编告诉各位，所以这些营养都是您shou身的秘密wu器喔！

4:帮您清除体内du素

镁和铁可加强身体能量，且加速体内废物的代谢。五谷杂粮丰富的膳食纤维在肠道内不会被消化，还可吸附水分子，推噎食物残渣或du素在肠道内运行，达到排du的效果；维生素E则可帮助血液循环，加速排du作用。

熟五谷杂粮供应商-成都熟五谷杂粮-东旭粮油品牌保障(查看)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)实力雄厚，信誉可靠，在山东德州的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领东旭粮油和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司(www.dzdxly88.com)还是从事粉状五谷杂粮，低温烘焙杂粮，农家五谷杂粮的厂家，欢迎来电咨询。