湘潭榛子仁批发批发 千味食品

产品名称	湘潭榛子仁批发批发 千味食品
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

以榛和欧榛为亲本杂交育成的杂交种榛子，拥有两个亲本的优点，榛果品质高，产量大，同时植株耐寒性非常好——杂交种榛子甚至将栽培榛子的北限推进到了北纬42°。杂交种榛子的产出，也意味着中国的榛果生产从单纯利用野生资源走向了园艺化生产。

目前，针对榛的选育仅有6个品种，而针对杂交种榛子的选育已经超过60个品种——经过改良的杂交种榛子的优势可见一斑。

榛子仁的选购技巧

榛子仁有丰富的单不饱和脂肪酸和多不饱和脂肪酸.在榛子仁总脂肪中，单不饱和脂肪酸占77.7%，多不饱和脂肪酸占9.5%.单不饱和脂肪酸有助于降低血液中低密度脂蛋白，有很好的作用.多不饱和脂肪酸在进入人体后可生成称之为脑黄金的DHA，可以提高判断力，改善视神经，使人变得更加聪明.

选购注意事项

1、一挑重量:挑榛子仁的时候先抓一把掂掂分量，如果感觉特别轻，可能空壳比较多或瓤不满的多，这种榛子仁不要买.

2、二挑个头:大颗果实榛子仁生长周期长，富含更多的营养成分.

3、三挑饱满:饱满的榛子仁果实是自然成熟的，口感细嫩、香味更佳.

4、四挑颜色:果实的仁衣色泽黄白、仁肉白净.

5、五挑外壳:榛子仁壳薄、无木质毛绒.

榛子的颜色和大小好坏关系不大，榛子的颜色主要取决于晾晒时阳光是否充足，阳光充足榛子的颜色就偏黄一些，也比较有光泽；如果阳光不足，颜色就暗一些。但是如果榛子的颜色特别黄、发亮，有点像糖炒栗子的感觉，就可能是被硫磺熏过，这样的榛子吃了之后舌头会有一点发麻，另外，黑色的榛子可能得过病，榛子仁批发，或是没有成熟就脱落，被榛农捡起来的果实，这样的榛子不要买。

单从外观上是无法分辨陈榛子和新榛子的，这也是为什么有的商家把陈、新榛子掺一起卖的原因，当年的新榛子吃起来很香，而陈榛子即使保存的好、新炒的吃起来也没有香味。

挑榛子的时候先抓一把掂掂分量，如果感觉特别轻，可能空壳比较多或瓤不满的多，这种榛子不要买。存储榛子时要把袋子系上密封好，放在阴凉的地方避免阳光直射，还可以放在冰箱冷冻室里，不过要用密封的容器装好以免接触冰箱里的凉气受潮。