

去皮扁桃仁批发厂家 千味食品批发 南平扁桃仁

产品名称	去皮扁桃仁批发厂家 千味食品批发 南平扁桃仁
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

扁桃仁不仅香美可口，味道甘甜，而且营养价值很高。有关扁桃仁的营养价值，去皮扁桃仁批发厂家，已经有了很多的商业宣传，但我国国产扁桃仁的营养品质，人们恐怕还所知不多。

1999年对我国新疆所采扁桃仁进行的测定表明，国产扁桃仁（扁桃仁）的粗蛋白含量为28%，脂肪含量为55%，而且脂肪当中，单不饱和脂肪酸比例高达71%，可与橄榄油相媲美。其亚油酸含量为20%，不饱和脂肪酸比例占92%。

也就是说，从脂肪酸比例来说，扁桃仁几乎和橄榄油相当，而它的蛋白质和膳食纤维含量远远高于橄榄油，它的优势是其他坚果难以比拟的。

扁桃仁（semenpersicae，peachseed），别名毛桃仁、桃仁、大桃仁。为蔷薇叶植物桃的种子，桃核里的仁儿。可制食品，可入中药。果实成熟后收集果核，除去果肉及核壳，取出种子，晒干便可以制作成扁桃仁。

1.维生素：扁桃中水溶性维生素B1、维生素B2的含量分别是160微克和120微克，维生素B6以吡哆醇、吡哆醛、吡哆胺的形态存在，含量为80微克/克，烤制和去皮等加工过程造成都分维生素B6降解。熏蒸对仁内的维生素B1和维生素B2没有影响。

2矿物质：扁桃仁矿物质元素的含量常用灰分占干物质的百分比表示。矿物质中主要元素是钾和磷，二者占总矿物质质量的70%，磷与钙呈负相关.而与氯、钠、钢和氮呈正相关。

3碳水化合物：扁桃仁中可溶性糖的含量相对较低，一般为3%-8%，去皮扁桃仁批发，非还原糖有蔗糖和棉籽糖，南平扁桃仁，分别占总量的90%和7%，葡萄糖、果糖、山梨醇和肌醇的含量较少。多糖占干

物重的3%-6%。

4脂类：脂类是扁桃的主要成分，一般超过干重的40%。不同品种脂的含量及组成表现较大的差异。立地条件也影响油的成分，寒冷地区的扁桃不饱和脂肪酸的含量较高。油酸和亚油酸占扁桃油脂肪酸总量的90%。在成熟的扁桃仁中，脂肪酸主要以甘油三酯的形式存在。

5蛋白质：扁桃仁的蛋白质含量为18%-24%，包括清蛋白、球蛋白、谷蛋白和醇溶蛋白。

6除了以上营养价值外，扁桃仁还具有数不胜数的营养价值，可以制成食品，也可以入药，用途广泛。

今天咱们再给大家详细的解答一下扁桃仁的功效与作用，希望能够对你们产生帮助.扁桃仁的功效与作用体现在以下几个方面:

一:扁桃仁的功效与作用

桃仁含苦杏仁苷、木菠萝烷醇、野樱苷、 - 谷甾醇和菜油甾醇及它们的葡萄糖苷等，还含绿原酸、3-咖啡酰奎宁酸、苦杏仁酶、挥发油及脂肪油.

煎剂所含脂肪油有润肠缓下作用，提取物有扩张血管作用.

醇提取物有抑制血液凝固作用.桃仁还可抗过敏、镇咳、镇痛.

二:扁桃仁的功效与作用之营养成分

富含脂肪，维持体温和保护内脏，提供必需脂肪酸，带皮扁桃仁批发厂家，加快这些脂溶性维生素的吸收，增加饱腹感.

富含碳水化合物，构成机体的重要物质，储存和提供热能，维持大脑功能必须的能源，调节脂肪代谢，提供膳食纤维，节约蛋白质，增强肠道功能.

富含纤维素，富含纤维素，具有使人有饱食感，有利于减肥.