

芥末花生加工技术 河南五色田独特配料 花生酥加工技术

产品名称	芥末花生加工技术 河南五色田独特配料 花生酥加工技术
公司名称	南阳五色田食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市华南城B11区
联系电话	15236050777 15236050777

产品详情

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术。

吃花生最多的人，患冠心病的风险能减少35%。研究人员认为，花生中的脂肪酸构成，再加上其他成分的作用，能降低低密度脂蛋白(坏胆固醇)的含量，让心脏更加健康。

虽然吃花生的好处有很多，但是花生不宜吃太多含脂肪较多，人体对其消化吸收缓慢，大量生吃可以引起消化不良。另外，花生在泥土里生长，常被寄生虫卵污染，生吃容易引起寄生虫病。同时，花生常被鼠类污染，易传播自然疫源性疾病，特别是流行性出血热。因此，花生不宜生吃，尽量是煮熟后食用。

水煮花生营养高有些人习惯吃炒花仁或用油炸后吃，这样会使花生红衣中所合甘油酯和塞醇酯成分被大量破坏，因此花生仁连红衣一起煮着吃营养价值更高。另外，花生容易感染黄曲霉毒素，水煮后，花生所污染的黄曲霉毒素基本上能溶到水里去，这样吃更安全。

醋泡花生“天仙配”花生米含有人体所需要的不饱和脂肪酸，芝麻花生加工技术，但毕竟脂类含量高、热量大、有油腻感。而醋中的多种有机酸恰是解腻又生香的，因此用醋浸泡花生米一周以上，每晚吃10

粒，连吃一周为一个疗程，可降低血压，花生酥加工技术，软化血管，减少胆固醇的堆积。

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术。

吃花生仁的好处有什么

1、操纵胃口花生仁是“高饥饿感感”食材，鱼皮花生豆加工技术，能给你觉得更饱，或是饱的时间更长。营养学家详细介绍，花生仁的高饥饿感感并不仅是人体脂肪、膳食纤维和蛋白含水量的缘故，只是全部要素协同效应的结果。假如在早饭时吃花生仁或花生酱，就能降低这天的进餐量。

2、有利于减盐甜味小零食一般是高盐食材。但甜味花生仁的盐含水量，比一样净重的切片面包、冷冻华夫饼也要少。因而，甜味花生仁不仅能考虑你吃咸的喜好，还不易造成摄取食盐过多。

3、平稳血糖值科学研究发觉，若把饮食搭配中的这份红肉换为花生仁，患糖尿病病的风险性会减少21%。花生仁会缓解糖分的消化吸收。早晨吃点花生仁，那么人每天的血糖值都不容易过高。

4、维持心血管身心健康

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术

青豆的营养价值

1、青豆富含不饱和脂肪酸和大豆磷脂，有保持血管弹性、健脑和防止脂肪肝形成的作用；

研究表明，青豆中富含多种抗氧化成分，还能消除炎症。青豆可以为人体提供儿茶素以及表儿茶素两种类黄酮抗氧化剂。这两种物质能够有效去除体内的自由基，预防由自由基引起的疾病，延缓身体衰老速度，还有消炎、光谱抗菌的作用。青豆中还含有两种胡萝卜素：-胡萝卜素和-胡萝卜素。2010年，美国疾控中心根据一项长达14年的跟踪研究发现，口水蛙兰花豆加工技术，血液中-胡萝卜素的含量越高，个体的寿命越长。

胡萝卜素也是一种抗氧化剂，具有解毒作用，能够降低患有心脏病以及癌症的风险。

2、青豆中富含皂角苷、蛋白酶抑制剂、异黄酮、钼、硒等抗癌成分，对前列腺癌、皮肤癌、肠癌、食道癌等几乎所有的癌症都有抑制作用。

一般人群均可食用。大豆味甘、性平，入脾、在肠经；具有健脾宽中，润燥消水的作用；

芥末花生加工技术-河南五色田独特配料-花生酥加工技术由南阳五色田食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。南阳五色田食品有限公司（www.wusetianyanfa.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为技术合作较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!