

象田脱糖电饭煲——蒸出一碗含糖更低的米饭

产品名称	象田脱糖电饭煲——蒸出一碗含糖更低的米饭
公司名称	中山市象田电器有限公司
价格	1580.00/台
规格参数	品牌:象田 型号:RF-409CCTIY 加热方式:IH电磁加热
公司地址	中山市南头镇威海路6号首层之一、二楼
联系电话	15927180228

产品详情

【产品背景】

为什么米饭需要脱糖？

米饭，是中国人日常饮食中的主角之一，中国南方主食。米饭可与五味调配，几乎可以供给全身所需营养。大米性平、味甘；有补中益气、健脾养胃、益精强志、和五脏、通血脉、聪耳明目、止烦、止渴、止泻的功效。留有胚与糊粉层的大米饭含有人体90%的必需营养元素，且各种营养素十分均衡，所以是最佳主食。

米饭是大米煮出来的。大米的主要成分是淀粉，淀粉是葡萄糖分子聚合连接而成的大分子。人体摄入的淀粉会在唾液淀粉酶的作用下分解成葡萄糖，为人体机能提供能量。然而对于糖尿病和高血糖人群来说，是不宜摄入过多的米饭的。

根据连接方式的不同分为两类：一类是直链淀粉，直链淀粉消化速度慢，吃了之后血糖浓度就上升得慢；

另外一类是支链淀粉，消化快，吃完之后血糖上升就快。对于糖尿病人或者高血糖人群，支链淀粉含量低有利于控制血糖。

对于糖尿病和高血糖人群，控制血糖至关重要。而“脱糖米饭”去掉了部分消化速度快的小分子支链淀粉，的确有助于控制血糖，对人体有一定的好处。甚至于长期使用可以起到一定的减肥效果。

那么脱糖电饭煲的原理是什么？它真的有用吗？

【脱糖数据对比】

脱糖电饭煲所谓的“独家脱糖技术”，其实就是把米煮到半熟，等一部分支链淀粉溶到汤中，把米汤沥掉，再把半熟的大米进一步蒸熟。这样做出来的米饭，升糖指数就会低一些。使人体在吃同等饭量的同时，摄入较少的葡萄糖，却还是有相同的饱腹感，从而起到控制血糖的作用。

如此说来，脱糖电饭煲的确有用。使用脱糖电饭煲所煮出来的米饭和普通的米饭在机理上大致相同，但在降低血糖的方面上的确有效果，长期使用存在养生的效用。

【产品介绍】

【产品外观】

【产品特点】

多功能智能菜单美味一键即得

单键内盖拆洗轻松不费力

IH360°立体加热米饭更Q弹

分层米汤盒沥出米汤用处多

1200W大功率烹制美味更及时

小身材大容量美食不限量

【产品参数】