

怕长胖，血糖高，请干了这碗脱糖饭！

产品名称	怕长胖，血糖高，请干了这碗脱糖饭！
公司名称	中山市象田电器有限公司
价格	2580.00/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

电饭煲应该是家里使用最频繁的厨房电器了。作为一个经常在家做饭吃饭的人，电饭煲一周要用到至少四五次。

而中国人大多以米饭为主食，但大米糖分很高，常吃会给身体带来发胖和血糖偏高等一些困扰。

大多数人从小到大吃的就是米饭，如果让他们一周不吃米饭，其实是很不习惯的。象田脱糖煲不仅可以做出美味米饭，而且还是降糖后的健康米饭，营养价值堪比燕麦粗粮，口感却和精米一样。使用脱糖煲既不用担心发胖，又可以尽情享受美味。

到底什么是脱糖煲呢？

脱糖煲的工作原理就是将米煮到半熟，这时米饭中的支链淀粉会溶于米汤中，将米汤沥出，再将米饭完全蒸熟，这样做出来的米饭，升糖指数会小一些，更适合血糖偏高及高血糖人群食用，对于特定人群，确实能够起到一定的养生作用。

减肥的姑娘经常不吃米饭等主食，但是米饭中的碳水化合物是大脑机能运作的重要营养来源，仙女们不妨尝试脱糖电饭煲煮出的米饭，糖分较低，要知道，高糖既是肥胖的主力军，也是促使肌肤衰老的一大因素。

脱糖米饭，真的可以“食疗”“控糖”吗？

我们都知道，大米的主要成分是淀粉，淀粉是以葡萄糖为单位构成的多糖，而“脱糖米饭”恰恰去掉了部分消化速度快的小分子支链淀粉，去掉这些糖分。

根据连接方式的不同，淀粉分为两类：一类是直链淀粉占25%，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占75%，消化快，吃完之后血糖上升就快。支链淀粉含量低了，就有利于控制血糖。控制血糖对于血糖偏高和高血糖人群来说，是最重要的事情了。而“脱糖米饭”去掉了部分消化速度快的支链淀粉，是有助于控制血糖的，对于习惯吃米饭的高血糖人群、健身类人群确实是有一定价值的。

台湾35年匠心品质

善用科技制造良心产品

“台湾的米好，但是台湾的锅子还不够好”，象田人在创业初期就把“为华人做出好米饭”当做使命，研发出了广受市场认可的系列养生电器。

象田脱糖煲可以有效的降低米饭中60%的糖分，极大的降低血糖的压力，非常适合血糖偏高人；并且，米饭的膨胀率更是比普通降糖电饭煲高出30%，让大家减少饥饿感，健美减肥的人也能吃米饭，还不用担心吃不饱。

吃脱糖饭，避免了多余糖分的摄入，实实在在减轻了身体负担还能保证必要营养的补充，买一台象田脱糖煲给自己和家人，轻松吃饭，预防血糖高，跟脂肪说拜拜！