

豆芽机 自动淋水豆芽机 四季阳光机械

产品名称	豆芽机 自动淋水豆芽机 四季阳光机械
公司名称	青州四季阳光机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省青州市益都街道现代设备物流园D区36号
联系电话	13396369022

产品详情

如何辨识豆芽好坏

市场上的豆芽种类繁多，自动淋水豆芽机，有根的，无根的，到底什么样的豆芽，才是好的呢？

1. 自然培育的豆芽，大多脆嫩，芽杆比较细，顶上还会留有豆壳，如果折断芽杆，不会有水分冒出来。如果是用药水泡大的无根豆芽，看起来很粗壮，就算有一条很细的根，也是烂的，而且豆粒发蓝，折断豆芽杆，会有水分冒出。
2. 买豆芽应尽量去大的超市里买，如果在其他地方买则要注意：一闻，二看，三掐。要闻豆芽上的气味。健康的豆芽闻起来很清爽，而有“尿素”味道的豆芽是不正常的。尽量不要选个头太均匀，而且太粗太长的，这样的豆芽可能添加了添加剂；也不要选没有根须的，没有根须的多数是使用了无根剂。

怎样使豆芽保鲜

豆芽物美价廉，质地清脆可口，鲜嫩味甜，由于豆芽含水量很大，保存起来不方便，有没有什么好的保存方法呢？根据豆芽质地娇嫩，含水量大的特点，一般保存起来有两种方法，豆芽机，一种是用水浸泡保存，另一种是放入冰箱冷藏。但豆芽长时间用水浸泡容易导致营养物质的流失，而且有实验研究表明，温度是影响绿豆芽褐变与黏腐的主要因素，因此，放冰箱低温保存更适合。有许多人试图用热水焯过保存，但实际上这种保存效果更差。

若买多了，先将剩下的豆芽择洗干净，褐变的豆芽都要丢弃，掐掉根须，省力豆芽机，因为根须上易沾有更多的细菌，若不丢弃会加速豆芽的腐变。然后用清水洗净，控干水后密封装进保鲜袋中，尽量排出袋内的空气，打好结，再将另一保鲜袋套上，再打上结，使外界空气不能进入或进入少许，放入冰箱保存，但不宜超过两天。

不同的豆芽保存的时间长短也不一样。黄豆芽保存的时间较长，绿豆芽则较短。

1. 绿豆在发芽的过程中，会发生多种有益于人体的变化：部分蛋白质会分解成易被人体吸收的游离氨基酸；棉子糖、毛类花糖等产生气体的糖类完全消失，使得进食绿豆芽后不会像过量食用绿豆那样引起腹部胀痛。

而且，绿豆发芽后，释放出更多的磷、锌等矿物质，维生素类物质的含量也会大大增加，其中维生素B2增加了2~4倍，胡萝卜素增加了2~3倍，维生素C增加了6%，叶酸和维生素B6也有所增加。

2. 绿豆芽中含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、多种维生素、纤维素、胡萝卜素、尼克酸和磷、锌等矿物质，具有多种用途。纤维素丰富。

3. 绿豆芽含多种维生素，经常食用对于维生素B2缺乏引起的舌疮口炎、维生素C缺乏引起的疾病等都有辅助作用。美国人很推崇绿豆芽，认为它是最适合肥胖人进食的蔬菜之一。

4. 凡体质属痰火湿热者，平日面泛油光，胸闷口苦，头昏、足肿汗黄，血压偏高或血脂偏高，而且多嗜烟酒肥腻者，如果常吃绿豆芽，能清肠胃。

生豆芽的汁中也含有大量可溶性氨基酸和还原糖类，如能保持干净，也可留取用于加工婴儿的辅助食品，如米粥。

5. 绿豆在发芽过程中，蛋白质所含的氨基酸可重新组合，使绿豆中较为缺乏的氨基酸大幅度提高，并使氨基酸的比例更适合人体的需要，从而提高了绿豆芽的营养价值；绿豆通常不含维生素C，绿豆芽机，但经发芽后含维生素C十分丰富，尤其发芽4至7天的芽绿豆在发芽过程中，维生素C含量每100克芽含维生素C达数百毫克。如果在发芽时有日光照射，则维生素C还要明显提高。中医认为绿豆芽味甘、凉。

豆芽机-自动淋水豆芽机-四季阳光机械(优质商家)由青州四季阳光食品机械有限公司提供。青州四季阳光食品机械有限公司(www.sdxsyg.com)位于山东省青州市经济开发区亚东街1518号。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前四季阳光机械在豆、乳制品加工设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。四季阳光机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。四季阳光机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。