

# 安阳玉米面 玉米面产地 乔氏面粉

产品名称	安阳玉米面 玉米面产地 乔氏面粉
公司名称	肥城市乔氏面粉有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	肥城市新镇村乔氏面粉厂
联系电话	13505383417

## 产品详情

### 玉米的功效与作用

#### 1.减肥

食后可消除肥胖人的饥饿感，但食后含热量很低，也是减肥的代用品之一。

#### 2.防癌抗癌

植物纤维素能加速致癌物质和其他毒物的排出，多吃玉米还能抑制抗癌药物对人体的副作用。

#### 3.降血压降血脂

丰富的钙可起到降血压的功效，有促进细胞分裂、降低血清胆固醇、并防止其沉积于血管壁，因此，玉米对冠心病、动脉粥样硬化、高脂血症及高血压等都有一定的预防和治疗作用。中美洲印第安人不易患高血压与他们主要食用玉米有关。

#### 4.增加记忆力、抗衰老

刺激大脑细胞，增强人的脑力、记忆力和人体新陈代谢力、调整神经系统功能。能起到使皮肤细嫩光滑，抑制、延缓皱纹产生作用，可以对抗眼睛老化。

#### 5.明目

经常用眼的人，应多吃一些黄色的玉米，缓解黄斑变性、视力下降，安阳玉米面，叶黄素和玉米黄质凭借其强大的抗氧化作用，可以吸收进入眼球内的有害光线。

#### 6.促进胃肠蠕动

可防治便秘、肠炎、肠癌等。

玉米淀粉是玉米面吗我们都知道，玉米淀粉是将玉米经过一定的制作工序而得到的，而玉米面就是把玉米晒干之后再制作成的面，两者既有共同点，又有一定的区别。下面乔氏面粉生产厂家小编就为我们介绍两者之间的对比情况。

## 1、制作程序

玉米淀粉的制作过程比较复杂，其中最主要的一道工序是要将蛋白质进行分离，然后晒干之后就可以得到玉米淀粉；而玉米面则是把已经晒干的玉米直接研磨成粉，利用玉米粉制作成的一种面

## 2、所含物质

玉米淀粉与玉米面所含的营养物质差不了多少，玉米面价格，不过玉米淀粉中的蛋白质的含量可能就没有玉米面的多，玉米面产地，以为在制作的过程中，玉米淀粉中的蛋白质已经进行了分离。

玉米淀粉跟玉米面都含有丰富的营养素。经研究发现，玉米中含有大量的卵磷脂、亚油酸、谷物醇、维生素E、纤维素等，玉米面生产，具有降血压、降血脂、抗动脉硬化、预防肠癌、美容养颜、延缓衰老等多种保健功效，也是糖尿病人的适宜佳品。

## 辅助治疗多种疾病

祖国医学认为，玉米性平味甘，有开胃、健脾、除湿、利尿等作用，主治腹泻、消化不良、水肿等。玉米中含有丰富的不饱和脂肪酸，尤其是亚油酸的含量高达60%以上，它和玉米胚芽中的维生素E协同作用，可降低血液胆固醇浓度并防止其沉积于血管壁。因此，玉米对冠心病、动脉粥样硬化、高脂血症及高血压等都有一定的预防和治疗作用。维生素E还可促进人体细胞分裂，延缓衰老。玉米中还含有一种长寿因子——谷胱甘肽，它在硒的参与下，生成谷胱甘肽氧化酶，具有恢复青春、延缓衰老的功能。而丰富的钙、磷、镁、铁、硒等，及维生素A、B1、B2、B6、E和胡萝卜素等，对胆囊炎、胆结石、黄疸型肝炎和糖尿病等有辅助治疗作用。