

# 省力豆芽机 豆芽机 四季阳光机械

产品名称	省力豆芽机 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

### 吃豆芽的好处

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，省时豆芽机，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，优质豆芽机，如能保持干净，也可留取用于加工婴儿的辅助食品，豆芽机，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，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。

### 如何辨识豆芽好坏

市场上的豆芽种类丰富，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。

## 外观鉴别

取豆芽样品在散射光线下观察其外观形态。

良质豆芽——芽身挺直，长短合适，芽脚不软，组织结构脆嫩，无烂根、烂尖现象。

次质豆芽——长短不一，粗细不均，枯萎蔫软。

劣质豆芽——严重枯萎或霉烂。

## 气味鉴别

进行豆芽气味的感官鉴别时，可取豆芽样品来直接嗅其气味。

良质豆芽——具有豆芽固有的鲜嫩气味，无异味。

次质豆芽——固有的气味淡薄或稍有异味。

劣质豆芽——有腐烂味、酸臭味、农药味、化肥味及其他不良气味。

## 滋味鉴别

进行豆芽滋味的感官鉴别时，可取样品细细咀嚼，品尝其滋味。

良质豆芽——分别具有本种豆芽固有的滋味。

次质豆芽——豆芽的固有滋味平淡或稍有异味。

劣质豆芽——有苦味、涩味、酸味及其他不良滋味。

我公司豆芽机生产的豆芽属于绿色无公害食品。

省力豆芽机-豆芽机-四季阳光机械(查看)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)是山东潍坊,豆、乳制品加工设备的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在四季阳光机械领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创四季阳光机械更加美好的未来。