

# 咸鸭蛋黄 咸蛋黄 回味源好品质

产品名称	咸鸭蛋黄 咸蛋黄 回味源好品质
公司名称	广州回味源蛋类食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广东省广州市白云区江高镇神山管理区罗溪村罗溪路3号
联系电话	13808894189 13808894189

## 产品详情

广州回味源蛋类食品有限公司主营业务：咸蛋黄批发、咸蛋黄厂家、咸蛋黄价格、咸鸭蛋黄、流沙咸蛋黄等。回味源蛋品将一如既往的以“用新鲜绿色原料做回味源健康蛋类食品”为宗旨，咸蛋黄厂家，采用合理科学的蛋制品工艺流程，先进的现代化设备设施，与严格的生产管理体系，并长期与各科研院所专家、行业泰斗共同探讨、钻研蛋制品制作工艺技术与技巧，使旗下「回味源」、「珠游记」等品牌继续脱颖而出，成为行业中的佼佼者。

### 咸鸭蛋介绍

1. 咸鸭蛋中的蛋白质和脂肪经过腌制，盐分进入蛋内，咸鸭蛋黄，蛋白质因盐的作用，发生了缓慢的变性凝固变化，脂肪从蛋白质中挤出聚集在蛋气，因而咸鸭蛋切开时可以看到明显的油；

2. 孕妇体内雌激素有促使水分和盐在身体内过多存留的作用，食用咸鸭蛋会使盐的摄入量远远超过机体需要量，导致孕妇高度水肿，会使体内有效血液循环量剧减，供给胎儿的血液减少，会造成胎儿在子宫内缺氧，咸蛋黄，影响生长发育；又由于胎盘缺血，也易触发妊娠高血压综合征发生；咸鸭蛋不宜多食，食用后应多喝水。

### 适合人群：

一般人均可食用

1. 是阴虚火旺者的食疗补品；
2. 孕妇、脾阳不足、寒湿下痢者不宜食用；高血压、糖尿病患者、心血管病、肝肾疾病患者应少食。

广州回味源蛋类食品有限公司主营产品包括批发咸蛋黄价格、怎样做咸蛋黄、如何自制咸蛋黄、品牌咸蛋黄、生的咸蛋黄怎么保存、什么牌子的咸蛋黄好等。广州回味源蛋类食品有限公司是一家专业的咸蛋黄、蛋清、蛋黄馅等蛋制品研发、生产、销售、服务多元一体化的创新型企业，回味源拥有超20年办企经验，1688诚信通11年靠谱厂家，对产品质量精益求精，年产咸蛋、咸蛋黄近亿枚，蛋品畅销全国各地。

咸鸭蛋的营养价值有哪些？

在鸭蛋中含有大量的蛋白质，而这种物质在腌制的过程中会被分解为氨基酸，除此之外由于盐腌从而导致鸭蛋中的盐分增加，致使蛋内无机盐也随之略增。

吃蛋黄有什么坏处？

对于正常人没什么坏处。只有少部分人不宜多吃蛋黄。包括患高脂血症、高血压病、冠心病、血管硬化的患者。

蛋黄也是鸡蛋中的一部分营养物质，鸡蛋中主要的矿物质、维生素、磷脂等在蛋黄中。蛋黄的主要成分是17.5%的蛋白质，32.5%的脂肪，还有大约48%的水和2%的矿物质，以及多种维生素等。

蛋黄与蛋白区别: 有许多人认为鸡蛋黄中含胆固醇量很高，吃鸡蛋的时候会把蛋黄扔掉。医学专家发出提醒：鸡蛋黄中含有丰富的营养成分。

广州回味源蛋类食品有限公司主营产品包括红心咸蛋黄、出油咸鸭蛋黄、流油咸鸭蛋黄、糕点咸蛋黄、粽子咸蛋黄等。广州回味源蛋类食品有限公司地理优势：回味源自建厂房，占地15000多平方米，位于全国有名的蛋鸭养殖基地——广州市“中央大厨房工程”食品加工区神山，毗邻白云机场和火车北站，拥有蛋源地与物流链区域优势。主打优势：回味源中秋月饼专用咸蛋黄、端午粽子专用咸蛋黄、酒店点心专用蛋黄、酒店菜肴专用咸蛋黄、饼屋食品厂原料专用咸蛋黄等主打产品经过传统工艺精心加工而成，色香味俱全!产品深受大型酒店、月饼加工厂家、食品生产企业的一致认可与好评。

咸鸭蛋的营养价值

咸鸭蛋是佐餐佳品，色、香、味均十分诱人。

咸蛋是一种风味特殊、食用方便的再制蛋。咸蛋主要包括腌制的咸鸡蛋和咸鸭蛋，也包括少量的咸鸽蛋、咸鹅蛋和咸鹌鹑蛋等。

营养分析：

1. 鸭蛋含有蛋白质、磷脂、维生素A、维生素B2、维生素B1、维生素D、钙、钾、铁、磷等营养物质；
2. 鸭蛋中蛋白质的含量和鸡蛋一样，流沙咸蛋黄，有强壮身体的作用；
3. 鸭蛋中各种矿物质的总量超过鸡蛋很多，特别是身体中迫切需要的铁和钙在咸鸭蛋中更是丰富，对骨骼发育有善，并能预防贫血；

4. 鸭蛋含有较多的维生素B2，是补充B族维生素的理想食品之一。

咸鸭蛋黄-咸蛋黄-回味源好品质(查看)由广州回味源蛋类食品有限公司提供。咸鸭蛋黄-咸蛋黄-回味源好品质(查看)是广州回味源蛋类食品有限公司(www.egg88.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：徐佩琼。