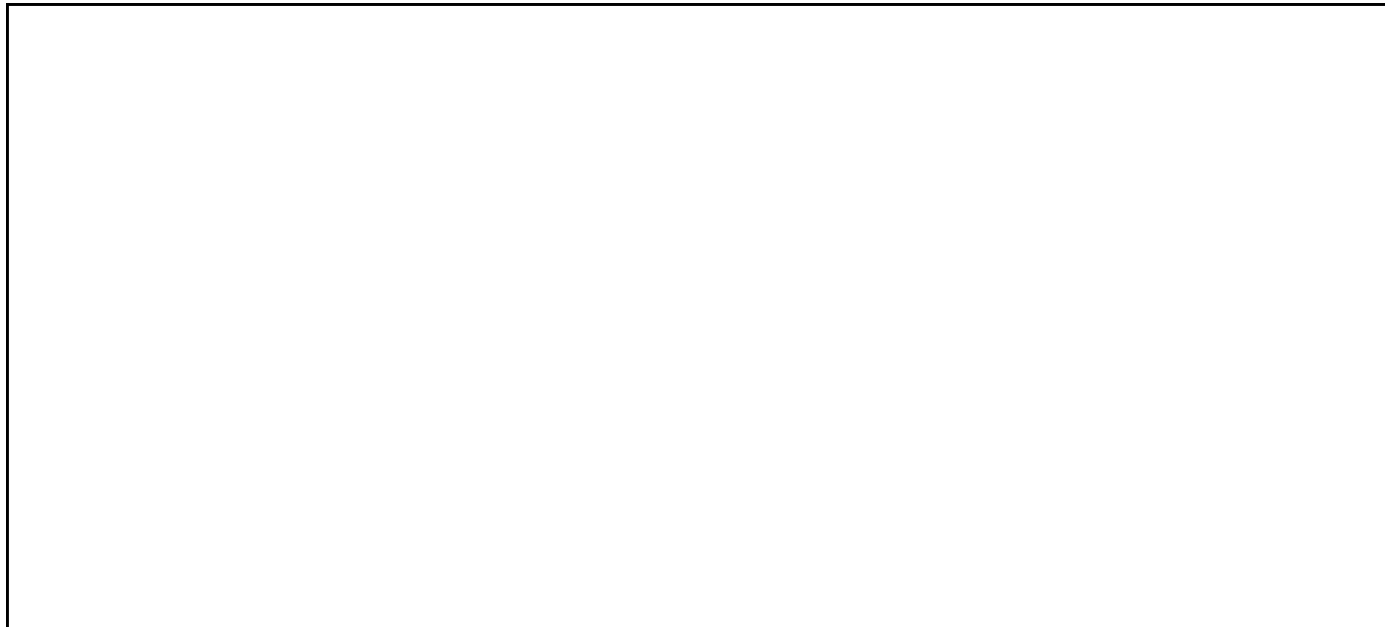


河南特产洛阳手工纯红薯粉条 入口爽嫩、劲道即营养

产品名称	河南特产洛阳手工纯红薯粉条 入口爽嫩、劲道即营养
公司名称	郑州市金水区潘景杰红枣店
价格	75.00/箱
规格参数	品牌:黑磨坊 商品条形码:6928381500831
公司地址	中国 河南 郑州市金水区 红专路经三路交叉口向西50米路南红枣家园
联系电话	86 0371 65801616 13839994391

产品详情

品牌	黑磨坊	商品条形码	6928381500831
卫生许可证	豫(宜)卫食字(2006)第410327-0299号	产品标准号	O/YYHYHS001-2008
原料与配料	水、红薯淀粉	保质期	365(天)
规格	4斤每箱	原产地	河南
生产厂家	河南华裕黑色作物科技开发有限公司	储藏方法	至于阴凉干燥处
生产日期	见包装	售卖方式	包装
特产	是		



红薯粉条富含蛋白质、糖、磷、钙、铁、胡萝卜素等，另含有维生素b1、b2、c与尼克酸、亚油酸等。其中维生素b1、b2的含量分别比大米高6倍和3倍。特别是红薯含有丰富的赖氨酸，而大米、面粉恰恰缺乏赖氨酸。但是很多发胖人却还没有意识到。吃红薯粉条会不会使人发胖。根据科学研究，吃红薯粉条是不会使人发胖的，相反红薯粉条还是一种理想的减肥食品。它的含热量非常低，比一般米饭低得多，所以吃了之后不必担心会发胖，反而可起到减肥作用。因为红薯中还含有一种类似雌性激素的物质，所以红薯粉条对保护人体皮肤，延缓衰老有一定的作用。因此，国外许多女性把红薯粉条当作驻颜美容食品。

红薯的营养价值

《本草纲目》、《本草纲目拾遗》等古代文献记载，红薯有“补虚乏，益气力，健脾胃，强肾阴”的功效。还能补中、和血、暖胃、肥五脏等。当代《中华本草》说其：“味甘，性平。归脾、肾经。”“补中和血、益气生津、宽肠胃、通便秘。主治脾虚水肿、疮疡肿毒、肠燥便秘。”含有丰富的淀粉、膳食纤维、胡萝卜素、维生素a、b、c、e以及钾、铁、铜、硒、钙等10余种微量元素和亚油酸等，营养价值很高，被营养学家们称为营养最均衡的营养食品。这些物质能保持血管弹性，对防治老年习惯性便秘十分有效。遗憾的是，人们大都以为吃红薯会使人发胖而不敢食用。其实恰恰相反，吃红薯不仅不会发胖，相反能够减肥、健美、防止亚健康、通便排毒。每100克鲜红薯仅含0.2克脂肪，产生99千卡热能，大概为大米1/3，是很好的低脂肪、低热能食品，同时又能有效地阻止糖类变为脂肪，有利于减肥、健美。红薯含有大量膳食纤维，在肠道内无法被消化吸收，能刺激肠道，增强蠕动，通便排毒，尤其对老年性便秘有较好的疗效。吃红薯时要注意一定要蒸熟煮透。食用红薯不宜过量，中医诊断中的湿阻脾胃、气滞食积者应慎食。红薯的营养学价值

红薯含有丰富的糖、蛋白质、纤维素和多种维生素，其中β-胡萝卜素、维生素e和维生素c尤多。特别是红薯含有丰富的赖氨酸，而大米、面粉恰恰缺乏赖氨酸。红薯与米面混吃，可以得到更为全面的蛋白质补充。就总体营养而言，红薯可谓是粮食和蔬菜中的佼佼者。欧美人赞它是「第二面

包」，前苏联科学家说它是未来的「宇航食品」，法国人称它是当之无愧的「高级保健食品」。

红薯含有的赖氨酸，比大米、白面要高得多，还含有十分丰富的胡萝卜素，可促使上皮细胞正常成熟，抑制上皮细胞异常分化，消除有致癌作用的氧自由基，阻止致癌物与细胞核中的蛋白质结合，促进人体免疫力增强。

吃红薯要讲科学，否则吃后难以消化，还会出现腹胀、烧心、打嗝、泛酸、排气等不适感。红薯一定要蒸熟煮透。一是因为红薯中淀粉的细胞膜不经高温破坏，难以消化；二是红薯中的「气化酶」不经高温破坏，吃后会产生不适感。

秋天孩子应该多吃红薯，这样可以预防秋燥，但不要吃得太多。

特色与优势

红薯粉条的营养价值