

“海岛人”牌-----特选烘干海带丝。

产品名称	“海岛人”牌-----特选烘干海带丝。
公司名称	新通达海洋天然原料有限公司
价格	2.00/包
规格参数	品牌:海岛人 净重:20(g) 保质期:540(天)
公司地址	中国 福建 莆田市秀屿区 莆田市南日镇
联系电话	86 594 3566535 15860036668

产品详情

品牌	海岛人	净重	20(g)
保质期	540(天)	水分含量	5(%)
原产地	南日岛	生产厂家	新通达海洋天然原料有限公司
等级	一级品	规格	烘干海带丝
售卖方式	包装	特产	是
产品类别	干海带		

海带是一种营养价值很高的蔬菜，每百克干海带中含:粗蛋白8.2克，脂肪0.1克，糖57克，粗纤维9.8克，无机盐12.9克，钙2.25克，铁0.15克，以及胡萝卜素0.57毫克，硫胺素(维生素b1)0.69毫克，核黄素(维生素b2)0.36毫克，尼克酸16毫克，能发出262千卡热量。与菠菜、油菜相比，除维生素c外，其粗蛋白、糖、钙、铁的含量均高出几倍、几十倍。海带是一种含碘量很高的海藻。养殖海带一般含碘3~5%0，多可达7~10%。从中提制得的碘和褐藻酸，广泛应用于医药、食品和化工。海带是一种深褐色的海藻类植物。它是一种风味独特，质柔味美，营养丰富的食品，老少咸宜，尤其对老年人有健身祛病、延年益寿的功效，因而，海带又有“长寿菜”的美称。海带营养价值很高。它含丰富蛋白质、氨基酸、海带多糖、维生素b1、c、d、尼克酸、胡萝卜素、核黄素、甘露醇、碘、钙、磷、氧化钾、纤维素和褐藻氨酸等。海带中的叶绿素和微量元素铁、钴，有补血的功能。专家们发现，海带中的“海带多糖”可降低血中胆固醇、甘油三酯，阻止动脉血管内膜粥样硬化斑块的形成与发展，还有抗凝血作用。在含动物脂肪的膳食中加些海带同煮，会使脂肪在人体内的积蓄趋向于皮下和肌肉组织，而不会在心脏、血管和肠壁停积。因此，常吃海带可以预防动脉硬化、冠心病、肥胖、眼底出血、白内障等疾病。此外，海带中的褐藻氨酸还有降血压的作用。

-----来自妈祖的故乡-----“海岛人”！