

三主粮全胚芽裸燕麦粟/燕麦米/精品礼盒装/降糖降脂

产品名称	三主粮全胚芽裸燕麦粟/燕麦米/精品礼盒装/降糖降脂
公司名称	成都腾浩贸易有限公司
价格	68.00/千克
规格参数	品种:三主粮全胚芽裸燕麦米 等级:A 杂质 :无
公司地址	成都市武侯区玉洁巷8号3-1-3幢1层6号
联系电话	86-02885151153 13808082570

产品详情

品种	三主粮全胚芽裸燕麦米	等级	A
杂质	无	水分	无
产地/厂家	内蒙古三主粮股份实业有限		

第三主粮 裸燕麦国家资质证书

世界首创 全胚芽有机营养 第三主粮 裸燕麦

诚招全国代理加盟商

二十四小时热线：13808082570 15830085108

qq: 357856291

温馨提示：本店有（1斤）袋装/68/袋/全国包快递

（10斤）精装礼品盒680/盒/全国包快递

【产品功效】

"祛烦养心，降糖补阴，强肾增能，养颜养容""降低血脂，稳定血糖，润肠通便，延缓衰老""天然绿色，安全环保，品质优良，气味香郁"

储存方法：置于干燥、通风处

规格：500g/68元

食用方法：1、煮粥2、建议按1：4比例与大米混合煮饭，也可依照个人口味调整比例。

【燕麦米简介】燕麦是禾本科燕麦属一年生草本植物，在我国已有2000余年的栽培历史，在西北民间作为主粮已有数千年的历史，是世界禾谷类作物中八大粮食作物之一。燕麦是世界性栽培作物，分布在五大洲42个国家。集中产区是北半球温带地区，我国的主要产地为内蒙古、河北、山西等海拔1000米以上的高原高寒地区。燕麦富含人体所需蛋白质，-葡聚糖，不饱和脂肪酸，维生素以及钙、磷、铁等多种微量元素。1997年美国食品和药物管理局（fda）认证燕麦中特有的-葡聚糖具有降低胆固醇、平稳血糖的功效，是唯一使用于高血压、高血脂、高血糖人群的功能性谷物。燕麦米是由内蒙古三主粮股份有限公司精心研究开发的燕麦新品种。产品已通过有机食品认证，其种植基地及生态环境优良，主要依靠天然降水和农家肥进行旱作培植，采用现代最新加工工艺生产，该产品天然、绿色、安全、无污染，具有品质优良、营养价值高、气味香郁、口感筋道、烹调通用性强等特点。食用方法：可以煮粥亦可按适当比例与大米混合煮饭，更加适合中国人的饮食习惯。随着21世纪人类饮食结构向健康化发展。燕麦米必将与白面、大米并驾齐驱成为人们餐桌上的第三主粮。

【燕麦米的基本营养成分】

燕麦米与细粮的营养对比（100g）三、燕麦米的营养特点及生理功能1、“-葡聚糖”据1997年美国食品和药物管理局（fda）认证，燕麦米中特有的“-葡聚糖”具有降低胆固醇平稳血糖的功效。二十世纪六十年代以来，全世界已有1000多份研究报告，对具有多种生理活性功能的天然多糖“-葡聚糖”在调节人体血脂、血糖、软化血管、预防高血压、提高肌体免疫力、降低心血管发病率等方面有保健功能进行了详细论述。燕麦米亚糊粉层细胞壁构成材料中的“-葡聚糖”含量高于其它所有谷类食物。因此，燕麦米是公认的降低血脂的功效型食品。2、“皂苷”燕麦米中含有其它一些寻常谷类作物中缺少的“皂苷”。经科学证实，“皂苷”在针对降低人体胆固醇、甘油三酯、低密度脂蛋白等方面具有一定的药用保健功效。3、膳食纤维燕麦米含有水溶性膳食纤维是小麦的4.2倍、玉米的7.7倍，研究证明燕麦膳食纤维的主要功能如下：（1）燕麦中多孔的可溶性纤维能降低人体血液中总胆固醇以及低密度脂蛋白胆固醇的含量，增加胆汁酸的排泄，减轻心脏病及各种血管疾病的危险。（2）燕麦米中所含的复合碳水化合物与“-葡聚糖”一起在人体消化过程中能有效的控制血糖浓度，具有平缓饭后血糖上升的效果。（3）燕麦米可以改善便秘。因为燕麦米膳食纤维中有一半是水溶性纤维，可以改善消化功能，促进胃及肠道蠕动，润肠通便将人肌体内积存的毒素、废物等有害物质及时排出体外减少疾病。4、多种酶类现代医学研究发现，燕麦米含有多种酶类，即使在干粒时也有很强的活力，而其它谷物只能在发芽时才有活力。这些酶可以抑制人体老年斑形成，有延缓人体细胞衰老的作用，同时有减肥效果可保持苗条身材。5、脂肪燕麦米含有脂肪是由单一不饱和脂肪酸、亚麻油酸和次亚麻油酸所构成，单是亚麻油酸就占了全部不饱和脂肪酸的35-52%，对人类血管有保健作用。6、淀粉燕麦米所含有淀粉是支链淀粉，催化时温度比白面、大米高30左右，吃起来口感发粘、筋道。四、燕麦研究推广的历史及现状燕麦在西北已有数千年的生长历史，初为野生，燕雀食物耳，故名。明代李时珍挖掘整理出了它的药用价值，“燕麦甘凉，祛烦养心，降糖补阴，强肾增能，养颜美容”的辨析考证载入《本草纲目》。随后明周王的《救荒本草》、徐光启的《农政全书》都将燕麦的可“救助饥馑”列入书中。四百年前燕麦飘洋过海传入美洲大陆，二十世纪末，西方国家历经几十年研究培植出燕麦新品种，作为绿色健康食品风行世界。加拿大首席燕麦博士-布罗斯先生从事燕麦品种的改良和应用研究近40年，培育出21个燕麦新品种。布罗斯教授培育的燕麦新品种穗大、粒大、有光泽、无绒毛，产量比原来的种子增收两成。英国特夫茨大学一项研究表明，早餐吃燕麦的孩子表现出很强的空间记忆能力，帮助他们画出复杂的几何图形，考试发挥良好，成绩提高。内蒙古三主粮股份有限公司将燕麦做成燕麦米这是世界范围内的一个创举，符合更多人的饮食习惯，三主粮的目标是将已有2000多年种植历史的裸燕麦通过现代种植技术和生产加工工艺作再加工，使其更加充分地发挥出特有的营养价值及食疗保健功能，将裸燕麦切实打造成为现代人类餐桌上除大米、面粉之外的“第三主粮”。

1、燕麦粟不要洗淘，因为燕麦粟的表层有一层营养价值很高的燕麦素，未来公司将会把燕麦素提炼为药品和保健品，对富贵病人有治疗作用，每次煮2两够一人吃两顿，一次吃两碗；2、我们现在日常生活中煮燕麦粟最简单的方法是将其煮成粥，加1：15的比例的水煮，水可以适当调多，1：20的比例效果最好，不要煮得太稠；3、用一般的铝锅或者沙锅煮，不要用炒菜的铁锅煮，不然颜色不好看；4、刚开始大火煮粥，到水开的时候，开温火，只要水在翻滚就可以了，并且水开后，盖子半盖煮，不然水会漫出，温火煮45——60分钟，刚开始水会有些浑浊，20几分钟以后水会开始变白，45分钟以上，米汤就会成牛奶状的乳白色。