

速冻毛豆荚批发商 绿佳 山东速冻毛豆荚

产品名称	速冻毛豆荚批发商 绿佳 山东速冻毛豆荚
公司名称	河南省绿佳食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省商丘市虞城县站集乡
联系电话	18623863139

产品详情

芥菜是十字花科一年生草本植物，速冻毛豆荚厂家电话，又名地菜、香芥、清明菜，它是典型的药食同源的食物代表。从营养价值来讲，它含有的营养物质可以名列蔬菜的前茅。含有的维生素c含量高于西红柿，胡萝卜素的含量可以与胡萝卜相媲美，山东速冻毛豆荚，维生素b的含量超过胡萝卜、白菜，另外还含有精氨酸、天冬氨酸、苹果酸、酒石酸等多种人体需要的有机酸。芥菜比较鲜嫩，速冻毛豆荚批发商，适宜作为鲜蔬，含有丰富的维生素C，可以预防及盐在消化道转变为致癌物亚，有一定降低患癌的作用。

漂烫是嫩玉米加工过程中关键的工序，在漂烫的温度和时间上必须严格控制。漂烫的作用有以下几点：可以使玉米组织中的酶失活，因为低温冷藏也不会使酶失去活性，仍然进行着缓慢的生理和化学反应，使籽粒的营养成分遭到破坏；漂烫还可以部分微生物和虫卵，确保产品的卫生和食用安全；经漂烫的玉米粒中的空气被排挤出一部分，减少了冰晶形成时的膨胀压力，增加对膨胀压的抵抗力，并相应减轻原料的氧化程度，保持产品的色泽和营养。先将过老、过嫩、过度虫蛀、籽粒极度不整齐的甜玉米穗剔除。把有少许虫蛀、杂色粒的甜玉米穗用刀挖去虫蛀粒和杂色粒。然后按玉米的直径分级，速冻毛豆荚批发，可根据不同玉米品种制定2~3个等级，等级间的直径差定在5毫米左右。因为速冻玉米粒在食用前不再经过化冻和清洗，所以一定用流动水清洗干净。脱粒在专用的玉米脱粒机上进行，脱粒机刀深距离按等级来调整，避免玉米籽粒切得过深或过浅。若干切得过深，可能切下玉米芯，影响产品的外观和口感；切得过浅，切下的籽粒少，得率低，浪费原料。速冻毛豆荚批发商-绿佳(在线咨询)-山东速冻毛豆荚由河南省绿佳食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。河南省绿佳食品有限公司（www.tz1288.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为冷冻蔬菜具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!