

南京龙力佳农业 脆梅厂家 温州脆梅

产品名称	南京龙力佳农业 脆梅厂家 温州脆梅
公司名称	南京龙力佳农业发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号
联系电话	18912935855 18912935855

产品详情

抗过敏作用利用青梅来预防花粉症，青梅可以帮助食物的消化吸收，强化体质，要预防花粉症，就必须维持正常的抵抗能力，因此食用青梅是基本的作法。特应性皮炎的日常对策可以利用青梅来改善体质、强化体质。青梅除了能够净化血液之外，也能够使身体的抵御机能正常化，增强身体的抵抗力，脆梅厂家，以此改善过敏性体质。

强化肝功能梅子可以“断三毒”。保护好肝健康青梅精含有丰富的有机酸，有机酸可以提高肝功能，温州脆梅，帮助肝的排除毒作用，再者，青梅精也能预防脂肪沉淀在肝与血管内。青梅能够有效预防脂肪在肝实验结果证实，只要长期食用青梅，就能够预防脂肪在肝*的囤积。喜好饮酒的人、偏食的人、或是摄取脂肪含量过高的人，只要能够持续食用青梅，就可以在肝出现问题之前，防患于未然。

-----摘自《碱来的健康》

以水果来说，多数水果以甜取胜，而青梅果却以独特的酸味吸引人。其酸性的魅力程度从成语“望梅止渴”可见一斑。青梅果实的含酸量达4.12%左右，软枝大粒的梅含酸高达5.6%。梅果所含的酸主要有柠檬酸、苹果酸、琥珀酸、酒石酸等。

青梅酒酸甜适口，是深受人们喜爱的酒。然而，它值得鉴赏的应该是其独特的功效。

青梅中含有枸橼酸，可以促进体内代谢，防止中性脂肪在体内停留。青梅酒中的多酚可抑制脂肪在体内的堆积，起到养颜塑身的效果。

-----摘自《碱来的健康》

脆青梅的有效腌制方法

- 1、选料：选择果形大、果核小、色绿质脆、果形整齐的青梅
- 2、钙化：以0.1%氯化钙的溶液液浸渍原料8小时。
- 3、刺孔：刺孔，孔深应达果核为准。
- 4、漂洗：梅胚满水浸泡2小时，重复3次，捞出备用。
- 5、染色：将白砂糖15千克，添加适量色素(用柠檬黄和靛蓝配成绿色)，加水溶解调匀，连同梅坯倒入浸渍缸中。
- 6、糖腌：前期糖腌一般需用9天。前2天静置不动，以后7天内，每天加入砂糖1.5千克，并按时翻动，以使砂糖溶化，渗透一致。
- 7、包装采用真空包装或者独立包装或者罐装。

成品特点：青竹梅制作的脆青梅形同初采鲜果，香，甜，爽，脆梅零食，脆俱全，且完全没有涩味，为凉果佳品。

南京龙力佳农业(图)-脆梅厂家-温州脆梅由南京龙力佳农业发展有限公司提供。南京龙力佳农业(图)-脆梅厂家-温州脆梅是南京龙力佳农业发展有限公司(www.lolijia.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：王经理。