

豆浆粉 豆浆 源谷碾坊

产品名称	豆浆粉 豆浆 源谷碾坊
公司名称	安徽源谷坊生态农业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市新蚌埠路与魏武路交口佳海工业城C区
联系电话	18655118978

产品详情

豆浆粉的营养价值

从营养学的角度看，衡量豆浆的营养成分主要是蛋白质的含量。如果在原料和水的比例一样的情况下，是不是鲜豆浆的营养就高于豆浆粉了呢？在营养素当中，损失的是维生素C，富含维生素C的食物，一旦不新鲜了，对维生素C的损害是首当其冲的。可是干大豆本身是不含维生素C的，与生出豆芽的过程中产生维生素C不同，大豆泡发到做豆浆时依然没有维生素C产生，水果豆浆粉，因此鲜豆浆中也不存在维生素C，豆浆粉的制作方法，包括搭配了坚果、绿豆、红豆、燕麦等制成的五谷豆浆，它们的原料都是不含维生素C的。而在其他的营养成分方面，豆浆粉与鲜豆浆相比，并没有损失更多。

而相反，因为大豆蛋白质缺乏蛋氨酸，这样它的营养价值会受到影响，但如果加工的豆浆粉恰好是强化了蛋氨酸，也就是补充了它的缺欠，那么用豆浆粉冲出来的豆浆，其营养价值一定高于天然鲜豆浆了。

现磨豆浆和豆浆粉冲出来的豆浆，两者是有区别的。

- 1、豆浆粉冲出来的豆浆的特点是味道香浓、营养成分含量高。现磨豆浆的特点是饮用方便、有新鲜口感。
- 2、从营养构成上看，豆浆粉在加热干燥过程中可能会损失少量水溶性维生素，其他营养成分如大豆蛋白、大豆脂类、脂溶性维生素、与蛋白质结合的钙等矿物质都是保留的，豆浆粉，由于损失的这些少量维生素不是豆浆提供的主要营养，所以在营养构成上，两者没有本质的差别。

3、另外，豆浆粉在加工制作过程中可以添加一些营养物质，所以比现磨豆浆营养更好。豆浆粉经加工干燥，保质期也 longer。

水果豆浆粉--栗子燕麦豆浆

材料：干豆40克（湿豆90克，湿豆1又2/3杯），豆浆，生栗子25克（4颗左右），燕麦20克。

做法：1、将黄豆预先浸泡好，洗净备用；2、将栗子去皮切成小块，与燕麦湿豆一起加入杯体中，加水至中水位线；3、接通电源，选择“五谷”键，按下启动键，待到制浆结束后拔掉电源，制作完成。

营养特色：养肠胃。

豆浆粉-豆浆-源谷碾坊(诚信商家)由安徽源谷坊生态农业有限公司提供。安徽源谷坊生态农业有限公司（www.ahygnf.com）在库存食品、饮料这一领域倾注了诸多的热忱和热情，源谷碾坊一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：姚经理。