

# 无锡市星源食品厂 液体包代加工厂商 江苏液体包代加工

产品名称	无锡市星源食品厂 液体包代加工厂商 江苏液体包代加工
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

## 产品详情

### 鸡精口味协调性好

鸡精是一种具有鸡肉鲜香风味的复合调味剂。它有很多优点：放得多一点也没有不舒服的味道；没有味精食后的那种口干感；口味协调性好，滋味鲜美醇厚。目前，鸡精广泛用于方便食品、快餐、酒店、餐饮的食品调味当中，也已成为最受消费者欢迎的家庭风味调味料之一。

很多人对味精有成见，却对鸡精情有独钟，认为鸡精是以鸡肉为主要原料做成的，不仅有营养，而且安全。其实，味精也是纯粮食制成的产品，而且本身就是一种氨基酸，天然存在于粮食、豆类和鱼肉类当中。对于大多数人来说，少量食用味精并不会对人体造成危害。

### 美味的加工食品影响了我们的健康

人们追求食品色、香、味和口感本来无可厚非，但当食品的所有良好口感都来自人为制造并添加的廉价化学物质时，这种追求其实已经有些极端了。不要拿美味换取健康，这10种人造食品千万要少吃！

#### 1.人造奶油——心脏病的罪魁祸首

代表食品：蛋糕、奶茶、速溶咖啡等

中国疾控中心营养与食品安全所研究员介绍，而“人造奶油”是把植物油经过加氢处理后把它变成固体，模仿天然奶油的形状和味道，江苏液体包代加工，加入一些防腐剂、香精、色素等等，达到和天然奶油口感差不多的效果。

这些人造奶油广泛的存在我们日常饮食中，例如奶油蛋糕、奶茶、速溶咖啡中都含有人造奶油。是导致心脏疾病高发的一个重要原因。长期超量食用人造奶油除了会导致心脏疾病，还会诱发肿瘤。

## 味精怎么用大有讲究

“食物本身具有一定的鲜味，但对于胃口差的病患来说，靠食物本身的鲜味已不足以吊起他们的胃口，液体包代加工厂商，此时需要适当加点味精来提鲜，帮助他们把饭菜吃进肚子，营养才有保障。不然，病患的营养要是跟不上的话，非但不利于康复，还可能加重病情。”蒋虹说。

但对于健康人群来说，不是所有菜都需要放味精，尤其是那些炖、煮的菜可以不放。

此外，味精的主要成分是谷氨酸钠，细心的人看到钠就会想到盐，于是问题就来了，病人吃味精会不会不利于每天盐摄入量的控制？

蒋虹的解释是，1克盐中含有393毫克的钠，但谷氨酸钠中所含的钠很少，还不足以影响到血压的变化。但某些患者根据病情的严重程度，营养师会给出低盐饮食、无盐饮食，甚至低钠饮食的建议，那些需要低钠饮食的患者是不可以放味精的。

总之，对于绝大部分人群来说，味精可以放心使用，液体包代加工订购，但吃味精不是为了增加营养，用量也要适宜。千万不要以为在菜里多放一些味精味道就能更鲜，那就大错特错了，其实多放味精和少放味精吃起来的鲜度是差不多的。

无锡市星源食品厂(图)-液体包代加工厂商-江苏液体包代加工由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂(www.wxsyspc.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。星源食品厂——您可信赖的朋友，公司地址：无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号，联系人：杨经理。