

星源食品 调味品代加工厂商 舟山调味品代加工

产品名称	星源食品 调味品代加工厂商 舟山调味品代加工
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

味精的化学名称谷氨酸钠，又叫麸氨酸钠，是氨基酸的一种，也是蛋白质的最后分解产物。在强碱溶液中，能天生谷氨酸二钠，鲜味就没有了。假如将水溶液加热到120℃，能使部分谷氨酸钠失水而天生焦谷氨酸钠，就更没有鲜味了。据研究；味精可以增进人们的食欲，进步人体对各种食品的吸收能力，对人体有一定的滋补作用。由于味精里含有大量的谷氨酸，是人体所需要的一种氨基酸，96%能被人体吸收，形成人体组织中的蛋白质。它还能与血氨结合，形成对机体无害的谷氨酰胺，解除组织代谢过程中所产生的氨的毒性作用。又能参与脑蛋白质代谢和糖代谢，促进氧化过程，对中1枢1神1经系统的正常活动起良好的作用。正因如此，有报道用以防止肝昏迷，每服味精3克，1日3次；防治癲1痫小发作，成人逐日2克，小儿每岁逐日服1克，1日3次分服；大脑发育不全，每岁逐日服1~1.5克，1日3次分服。味精是一种广泛应用的调味品，其摄人体内后可分解成谷氨酸、酪氨酸，对人体健康有益。

“低钠高钾”防控心脏病

我国居民平均日摄盐量达12克，相当于一个鸡蛋四分之一的重量，舟山调味品代加工，超过世卫组织推荐标准2.4倍。北京大学医学部乔治健康研究所资1深研究员、北京大学临床研究所常务副所长武阳丰教授表示，过量盐会导致继发性疾病，如脑卒中和心脏病。

世卫组织过去曾建议成人每天吃盐不超过6克，调味品代加工厂商，但在2007年的一次会议中，有专家提出应将盐摄入量的上限降为5克，酱料代加工批发，这个建议随后在世界多个国家被赞同并采纳。2013年，世卫组织正式将“成人每天盐摄入量应少于5克”的建议写进指南里。

全球疾病负担数据也表明，2010年全球约10%的死亡是由于盐摄入过多导致的。盐摄入过高会导致心脑血管相关疾病。据美国心脏协会估计，2010年全球有2300万例心脏病、其他心脑血管相关疾病致死案例，可能与钠盐的过量摄入有关，占死于此类疾病案例的15%。

减少盐摄入量是世界公认的预防优先策略。20世纪70年代，芬兰就已经发现过多摄入盐已成为一个危险因素，调味品代工，并开始努力减盐，通过几十年的努力，居民血压整体下降了15个mmHg，避免了90%

的心脑血管相关疾病。

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。

星源食品(图)-调味品代加工厂商-舟山调味品代加工由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂（www.wxsxyspc.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！