

瑞方冻干洋葱 FD脱水蔬菜代加工厂

产品名称	瑞方冻干洋葱 FD脱水蔬菜代加工厂
公司名称	山东瑞方食品工业有限公司
价格	1.00/公斤
规格参数	品牌:山东瑞方 规格:粒、末 生产工艺:真空冷冻干燥技术
公司地址	单县经济技术开发区向阳路东头路北
联系电话	15153099759 15153099739

产品详情

冻干洋葱中的营养成分十分丰富，不仅富含钾、维生素C、叶酸、锌、硒，及纤维质等营养素，更有两种特殊的营养物质——槲皮素和前列腺素A。这两种特殊营养物质，令洋葱具有了很多其他食物不可替代的健康功效：

预防癌症

洋葱的防癌功效来自于它富含的硒元素和槲皮素。硒是一种抗氧化剂，能刺激人体免疫反应，从而抑制癌细胞的分裂和生长，同时还可降低致癌物的毒性。而槲皮素则能抑制致癌细胞活性，阻止癌细胞生长。一份调查显示，常吃洋葱比不吃的人患胃癌的几率少25%，因胃癌致死者少30%。

维护心血管健康

洋葱是所知惟一含前列腺素A的蔬菜。前列腺素A能扩张血管、降低血液黏度，因而会产生降血压、增加冠状动脉的血流量，预防血栓形成的作用。洋葱中含量丰富的槲皮素，其生物的可利用率很高，科学家研究报告指出，槲皮素可能有助于防止低密度脂蛋白（LDL）的氧化，对于动脉粥样硬化，能提供重要的保护作用。

刺激食欲，帮助消化

洋葱含有葱蒜辣素，有浓郁的香气，加工时因气味刺鼻而常使人流泪。正是这特殊气味可刺激胃酸分泌，增进食欲。动物实验也证明，洋葱能提高胃肠道张力，促进胃肠蠕动，从而起到开胃作用，对萎缩性胃炎、胃动力不足、消化不良等引起的食欲不振有明显效果。

杀菌、抗感冒

洋葱中含有植物杀菌素如大蒜素等，有很强的杀菌能力，能有效抵御流感病毒、预防感冒。这种植物杀菌素经由呼吸道、泌尿道、汗腺排出时，能刺激这些位置的细胞管道壁分泌，所以又有祛痰、利尿、发

汗以及抑菌防腐等作用。

小建议：紫皮洋葱营养成分更高

根据皮色，洋葱可分为白皮、黄皮和紫皮三种。从营养价值的角度评估，紫皮洋葱的营养更好一些。这是因为紫皮洋葱相对于其他两个品种的洋葱味道更辛辣，这就意味着其含有更多的蒜素。此外，紫皮洋葱的紫皮部分含有更多的槲皮素。

洋葱对“富贵病”有很好的预防

用于外感风寒引起的头痛、鼻塞、身重、恶寒、发热、无汗。可口可乐500毫升，加入洋葱100g切丝，生姜50g切丝，红糖少量，慢火烧开约5min，趁热饮。

近年发现，除此之外，洋葱可有效预防“富贵病”，洋葱含有黄尿丁酸，可使细胞更好利用糖分，从而降低血糖。洋葱还含有前列腺素，可扩张血管，减少外周血管阻力，促进钠的排泄，使增高的血压下降。

洋葱中含有少量的棉子糖是一种功能性低聚糖，是洋葱抵御恶劣环境（耐寒、耐旱）的重要糖类。棉子糖可增殖人体双歧杆菌，起到润肠通便、降脂降压等作用。

洋葱中还含有二烯丙基硫化物，有预防血管硬化、降低血脂的功能。在洋葱中还能测到含槲皮质类物质，在黄醇酮诱导下所形成的配糖体有利尿消肿作用，这些对肥胖、高血脂、动脉硬化等症的预防有益，与洋葱的燥湿解毒功能是一致的。

瑞方冻干洋葱是采用较为先进的真空冷冻干燥技术，按国际食品安全质量管理体系和良好的卫生操作规范（SSOP）要求，它首先将食品中的水分速冻成冰，然后用高温加热使之升华为气，食物因此而脱水干燥。脱水后的食品因为微生物和酶无法通过水对其放生作用而达到长期保鲜的目的。需要食用时，只需重新加水，食物就会恢复原来的面貌，色、香、味、形不变。由于食物是在低温和贫氧条件下干燥的，食品原有的营养成分几乎不受任何破坏，所以它跟新鲜的食物一样有营养。此外，超过95%的高脱水率还使这种食品的保质期大大延长，在包装良好的情况下，冻干食品不加防腐剂便可在常温下可保存5年以上，而且重量极轻、运输方便。

一、产品说明

选材：优质洋葱处理技术：真空冷冻干燥技术产品认证：ISO9001，HACCP，BRC保质期：540（天）包装：内包装双层食品级PE热封袋

原产地：山东山西储藏方法：阴凉干燥生产许可证编号：SC11637172201610水分含量：5（%）净含量（规格）：1000（g）

二、工艺流程：

选材 清洗 切丁、切片 消毒杀菌 护色工艺 冻干脱水 干品包装等一系列流程加工而成。