

青梅酒厂家 南京青梅酒 龙力佳

产品名称	青梅酒厂家 南京青梅酒 龙力佳
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

随着生活节奏的加快，人们的吃饭速度也在不知不觉中提高。但是过快的进食速度容易损伤消化系统、肥胖等问题的出现，那怎样进食才算是合理健康的呢？

首先，要把握好吃饭节奏。一般来说，吃饭的良好节奏是一口饭嚼20次，青梅酒厂家，建议用15~20分钟吃早餐，半小时左右吃中晚餐，尽量细嚼慢咽。而老年人消化功能较弱，青梅酒发酵型，一口饭嚼25~50次，才能给饮食zhong枢足够的兴奋时间，帮助食物消化。

青梅果实营养丰富

多数水果以甜取胜，梅果却以独特的酸味引人。据华南农业大学园艺系、广东省农业科学院果梅研究所的分析，陆河县及周边地区主要优良品种果实的含酸量达4.12%，软枝大粒梅含酸高5.6%。据资料分析，梅果所含的酸主要是柠檬酸、苹果酸、琥珀酸、酒石酸等。此外，青梅酒怎么做，果梅成熟桌中含有8.5%的碳水化合物，2.84%的脂肪，1.67%的蛋白质，南京青梅酒，多种维生素，B谷甾醇，油烷酸，蜡酸样物质及齐墩果酸样物质等。据科学家抽样分析，青梅的成分组成具有如下特点：

(1) 低糖高酸（总糖1.3%、总酸6.4%），其T值（糖酸比）仅为0.2，是鸭梨的1/72，杏的1/8，甚至比柠檬的T值还低。因而，果梅是一种优良的天然酸味原料。天然有机酸具有多种生理调节功能，是青梅的主要功效成分。

(2) 具有合理的钙磷比1:1，与其它几种水果相比，不仅钙磷比合理，而且数量较高，是生产儿童食品和老年食品的好原料。

(3) 含VB高达5.6mg/100g，为其它水果的数百倍，而且VB2处于很稳定的高酸性环境中，这是青梅很突出优势。

第1次听说青梅是从三国演义“青梅煮酒论英雄”和“望梅止渴”的典故中知道的。而其实在中国民间习俗中，一直有着吃青梅的习惯。

在每年的农历五月间，由于气候比较炎热，为了适应这个特点，人们在饮食上会以清补为主。在南方，五六月也恰逢青梅成熟，青梅营养成分丰富，但由于新鲜的梅子大多味道酸涩，人们会将其加工后使用，这道工序便是“煮梅”。

青梅酒厂家-南京青梅酒-龙力佳(查看)由南京龙力佳农业发展有限公司提供。南京龙力佳农业发展有限公司(www.lolijia.com)是一家从事“青梅产业”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“龙力佳”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使龙力佳在其它中赢得了众的客户信任，树立了良好的企业形象。
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！