

小鱼花生加工配方 花生米加工配方 五色田坚果炒货配方

产品名称	小鱼花生加工配方 花生米加工配方 五色田坚果炒货配方
公司名称	南阳五色田食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市华南城B11区
联系电话	15236050777 15236050777

产品详情

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术

常见的瓜子有五香味和原味的，那么小朋友们该选择哪一款更好呢？经过相关专家的调查实验表明，原味瓜子的营养远高于其他口味的瓜子，原味瓜子除富含不饱和脂肪酸外，还含有多种维生素、叶酸、铁、钾、锌等人体必需的营养成分。葵花子当中有大量的食用纤维，每7克的葵花子当中就含有1克，比苹果的食用纤维含量比例高得多。美国研究所在有关实验当中已经证明，食用纤维可以降低的发病率。在葵花子当中，铁的含量比较丰富，是葡萄干和花生的两倍左右，所以也可以有效预防。葵花子当中维生素E的含量非常高，每个人每天只要食用一把葵花子，就可以满足人体维生素E的需要量。身体正常的人，每天吃50克左右的葵花子，就可以满足补充体内维生素的需要。而原味瓜子就是很大程度的保证了葵花子本身的营养，将原生态的营养输送到人体当中。

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，油炸花生米加工配方，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生

米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术

在购买花生制品时一定要认准正规厂家，花生容易被黄曲霉侵染。黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物黄曲霉毒素对人体健康有害。其中黄曲霉毒素B1多在农作物因潮湿发霉变质时产生。花生等坚果产品中黄曲霉毒素B1不合格的主要原因有：原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染，在适宜的气温和湿度等条件下产生毒素，后期在生产加工过程中工艺控制不当导致终产品毒素含量超标。黄曲霉毒素中毒的症状一般为一过性发烧、呕吐、厌食、黄疸、腹水、下肢浮肿等肝中毒症状。是否引起中毒取决于黄曲霉毒素的摄入量，根据《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定，产品中黄曲霉毒素含量在标准规定限量（20微克每千克）范围内，小鱼花生加工配方，一般不会对公众健康产生影响。

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术

富含单不饱和脂肪酸的花生制品是改善心血管疾病的重要因素。花生制品（包括花生油、花生酱等）可降低胆固醇、甘油三酯和LDL，但并不降低好的胆固醇HDL（高密度脂蛋白胆固醇）。传统观念上，低脂肪膳食可有益于心血管疾病，但这种膳食往往在降低胆固醇和LDL的同时，也增加了甘油三酯水平，降低了HDL水平。

花生中单不饱和脂肪酸如何影响代谢综合症

代谢综合症包括：肥胖、胰岛素抵抗和血脂异常。

多吃花生制品，有利于降低血脂，花生米加工配方，增加HDL水平。

花生和心肌梗塞

内科医生的调查发现：吃花生和实发性心肌梗塞呈负相关关系。Penny教授的研究表明，酒鬼花生米加工配方，每周吃两次花生或其制品，实发心脏病死亡的几率减少40%。

花生制品与血糖水平

有两个事实非常重要：一是花生是一种低血糖指数食品，它不会引起高血糖反应；二是花生与其他食物同吃可帮助减轻血糖反应。

小鱼花生加工配方-花生米加工配方-五色田坚果炒货配方(查看)由南阳五色田食品有限公司提供。南阳

五色田食品有限公司（www.wusetianyanfa.com）是从事“酒鬼花生配方,麻辣花生加工技术,多味花生配方”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！
联系人：李双良。同时本公司（www.123.wusetianyanfa.com）还是从事加工配方，坚果炒货加工配方，加工配方价格的厂家，欢迎来电咨询。