

# 新型高营养黑色玉米，真空玉米棒

产品名称	新型高营养黑色玉米，真空玉米棒
公司名称	忻州市开发区三晋红食品厂
价格	3700.00/吨
规格参数	品种:黑色玉米 等级:1 杂质 :1 ( % )
公司地址	忻州市开发区汾源街
联系电话	86 0350 3121002 13935032572

## 产品详情

品种	黑色玉米	等级	1
杂质	1 ( % )	水分	16 ( % )
产地/厂家	忻州市三晋庄园食品有限公司		

我公司大量供应优质黑糯玉米粒和真空黑糯玉米棒

**黑玉米分为黑珍珠甜玉米、黑（紫）色糯玉米杂交种**

黑玉米是玉米的一种特殊类型，其籽粒角质层不同程度地沉淀黑色素，外观乌黑发亮。黑玉米不仅色泽独特、营养丰富、香黏可口、最宜鲜食。籽粒富含水溶性黑色素、人体必需的微量元素、植物蛋白、氨基酸，黑玉米营养含量明显高于其他谷类作物。

黑糯玉米中含有硒和镁

黑糯玉米含有丰富的胡萝卜素（维生素 a 原）、 b 族维生素、维生素 e 等

昔日被人们认为不雅观、黑不溜秋的黑色植物，其营养价值均比其它色泽的产品要高许多，正医治“富贵病”所渴望得到的珍贵元素。

黑玉米蛋白质含量比黄玉米高1.23倍、脂肪含最高1.3倍、粗纤维含量高16.36%、铜、锰、锌含量比黄玉米高8倍，钾、钙含量是黄玉米的3倍、氨基酸中有13种高于黄玉米。

黑玉米含有“生命元素”硒比黄玉米高8.5倍

黑玉米穗用高压锅中蒸煮6~8分钟或水开后文火煮10~15分钟口感最好。宾馆、饭店常将黑玉米果穗切成小段，与排骨等一起炖汤，味道清香鲜美。也可将黑玉米剥粒后与少量黄甜玉米、青豆一起炒是一种色、香、味俱佳的特色营养菜。黑玉米穗直接水煮食用，是最具营养的食用方法。

黑色食品具有明显的食补、防病、益寿的保健功效。我国素有“逢黑必补”的中医养生理念。

黑色食品自二十世纪八十年代后即风靡饮食界，在全球刮起“黑食”旋风

果、蔬、粮三大功能集于一身黑玉米既可作粮食，又可作蔬菜，还可作“水果”。

黑玉米香、甜、嫩、粘，鲜食美味可口，营养含量丰富。谷氨酸含量比黄玉米高1.5倍，每千克含维生素c4.831毫克，大大高于其它作物，被称为“作物水果”、“水果粮”。

黑玉米含钾含量高达631~905毫克/百克，是其它谷物的3~8倍

几种谷类微量元素含量对比表结果(毫克/千克)

黑甜玉米 黑米 普通玉米 稻米 小麦

钾 905 02390 1640 1100 1270

铜( 27.5 240 1.9 2.2 2.8

铁 77 16.2 16 15 42

磷 38 10 11 22 210 200 260

钙 88 0175 220 100 380

赖氨酸 45 003 200 270 025 002 620

维生素c 4.8 310 000

黑甜玉米氨基酸含量：赖氨酸0.45%、天冬氨酸0.79%、苏氨酸0.32%、丝氨酸0.38%、谷氨酸1.15%、脯氨酸0.77%、甘氨酸0.51%、丙氨酸0.61%、精氨酸0.59%、胱氨酸0.12%、缬氨酸0.48%、蛋氨酸0.11%、异亮氨酸0.3%、亮氨酸1.06%、酪氨酸0.45%、苯丙氨酸0.42%、组氨酸0.25%。