

# 河源扁桃仁粉 千味扁桃仁粉厂家 扁桃仁碎生产厂商

产品名称	河源扁桃仁粉 千味扁桃仁粉厂家 扁桃仁碎生产厂商
公司名称	东莞市千味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市南城街道胜和社区胜和路胜和商住广场D座7楼25号单元
联系电话	15007695232

## 产品详情

### 扁桃仁粉的优点

扁桃仁粉的营养价值很高,富含脂肪、蛋白质、淀粉、糖,并含有少量维生素A、维生素B1、维生素B2和消化酶、杏仁素酶、杏仁甙、钙、镁、钠、钾,同时含有铁、钴等18种微量元素.正是因为扁桃仁粉丰富的营养成分,扁桃仁粉的功效与作用才有那么多,接下来就为大家详细介绍!扁桃仁粉具有润肠、平喘的功效.

利便,扁桃仁粉中富含纤维素,它能够促进肠壁的蠕动,帮助消化.而扁桃仁中的脂肪油有润滑肠道、防止大便干燥的作用.凝血,扁桃仁中含有大量胶质,能够生成血小板,有凝血的功效,扁桃仁富含蛋白质、不饱和脂肪酸、胡萝卜素、B族维生素、维生素E、维生素P及钙、磷、铁等营养成分,能满足人体所需的多种营养.尤其是其中的不饱和脂肪酸和维生素E,扁桃仁粉能有效降低血液中低密度脂蛋白含量.

### 扁桃仁和桃仁的区别有哪些

扁桃仁和桃仁的区别有哪些?我们都在生活经常是食用桃仁和扁桃仁的,都是营养价值非常高的干果,而且都是有着很好的药用价值的,两者都是不错的药食同源的干果,但是两者也是存在着很大的区别的,我们要很好的了解才是,下面我们就是一起来看看两者之前有什么区别。一、外观区别桃仁:形状短而胖,表面光滑呈浅黄色,核壳相对较硬,为坚硬的木质质地,开缝率低,核仁小而鼓,口感香脆。扁桃仁:形状长而瘦,表面呈深黄色,有明显蜂巢状孔纹,核壳较薄,开缝率高,口感甜而脆。二、功效区别桃仁:有平喘的作用。扁桃仁:没有平喘的作用。三、营养价值区别据测定,我国甜桃仁的蛋白质含量为

30.1%，脂肪含量为49.3%；苦桃仁的蛋白质含量为27.0%，脂肪含量为49.6%。与扁桃仁相比，蛋白质含量略高一些，脂肪含量接近，脂肪酸的比例也与扁桃仁大同小异。

扁桃仁粉是营养价值很高的食物，它是桃子里面的一种物质，或许很少有人知道扁桃仁粉还能食用。平时我们在吃完桃子以后都是直接扔掉核子的，其实扁桃仁粉还能。下面小编就为大家讲解一下扁桃仁粉的功效以及营养价值。扁桃仁粉有镇咳、平喘的功效，扁桃仁粉的营养价值还表现在平喘、润肠这方面。无论是感冒受，还是热，如果咳嗽严重的话，吃一些扁桃仁粉都具有一定的缓解作用。咳嗽的人群吃一些扁桃仁粉可以很好的起到镇静的功效，从而平喘，起到咳嗽的作用。吃一些扁桃仁粉对于肺部的好处也是很多的，可以。