

吉林单氏米业 有机食品展销会 有机食品

产品名称	吉林单氏米业 有机食品展销会 有机食品
公司名称	北京成至国际管理咨询有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	吉林省通榆县兴隆山镇长胜村
联系电话	18624096898

产品详情

碱不落有机藜麦中的蛋白质含量

碱不落有机藜麦中的蛋白质含量碱不落有机藜麦富含完全蛋白，丰富而容易吸收，因而受到人们的关注。

蛋白含量谷物之——Wright 等报道甜藜麦和苦藜麦蛋白质含量分别为14.8%和 15.7%，与其他谷物相比，藜麦的蛋白质含量高于大麦（11%）、水稻（7.5%）和玉米（13.4%），与小麦（15.4%）蛋白质含量相当。

容易被吸收的蛋白——籽粒中的蛋白质不仅含量非常丰富，而且溶解性好，容易被人体吸收利用。

Ruales 等通过动物喂养实验发现藜麦的蛋白质溶解性比一般的谷物高，其溶解范围为47%~93.0%，与鸡蛋蛋白相似。

所以，碱不落有机藜麦中的蛋白质不仅含量特别高，且极易被吸收，足够补充人体的日常所需。

藜麦逐渐成为饭桌上的主力军，因为藜麦的健康是看的到的，藜麦代替主食会渐渐成为一种趋势，所以您一定要抓住商机，吉林单氏米业一直提供藜麦代工服务，只要您感兴趣咨询，24小时为您提出解决方案。

产自吉林通榆的碱不落藜麦带有天然的弱碱性，是一款值得您推广的产品。

藜麦是什么？

藜麦原产于南美洲安第斯山脉的哥伦比亚、厄瓜多尔、秘鲁等中高海拔山区。

具有一定的耐旱、耐寒、耐盐性，有机食品连锁店，生长范围约为海平面到海拔4500米左右的高原上，适宜的高度为海拔3000-4000米的高原或山地地区。是印第安人的传统主食，几乎和水稻同时被驯服，有着6000多年的种植和食用历史。

碱不落有机藜麦具有相当多的营养成分，并且藜麦的口感口味都容易被人接受。

在藜麦这种营养丰富的粮食滋养下南美洲的印第安人创造了伟大的印加文明，印加人将藜麦尊为粮食。

美国人早在80年代就将藜麦引入NASA，作为宇航员的日常口粮，FAO认定藜麦是一种单作物即可满足人类所需的全部营养的粮食，并进行推广和宣传。

2013年是联合国钦定的国际藜麦年。以此呼吁人们注意粮食安全和营养均衡。

如今，藜麦依然是炙手可热的营养学家推荐的新的饮食方式，甚至是可以替代日常白米饭的存在。

碱不落有机藜麦是让您可以放心吃的健康好选择！同时碱不落藜麦也是让你致富的好方法，吉林单氏米业为藜麦提供代工服务，作为自有加工基地和加工工厂，全流程可视化，品质保障的同时，更有独特技术支持，使得品质超出市场大部分藜麦，看得见的好物。欢迎前来咨询！

藜麦当然可以与大米掺着吃

碱不落有机藜麦本身就是一种既可以作为主食，又可以搭配其他食材的粮食。

由于碱不落有机藜麦的营养丰富，和大米掺着吃，能有效补充大米在去糠过程中失去的营养，还能缓解食用大米后带给人“升糖指数”的飙升问题。主粮大米和辅粮藜麦，当然能成为一对好搭档！

藜麦的特性优势：胚芽占比极高，有机食品，完全蛋白食材。

藜麦的营养特点之一是胚芽占比极高，胚芽占种子的30%，且具有营养活性，有机食品展销会，这是很多谷物不具备的。

碱不落有机藜麦是全谷全营养完全蛋白碱性食物，藜麦的蛋白质含量高达16%-22%，有机产品认证实施规则，品质与肉类相似，全蛋白的藜麦，恰好填补了大米中缺乏的蛋白质，给我们的营养补充。

因此，大米中缺乏的矿物质、维生素、膳食纤维等营养元素，在藜麦这里，都被的填补上。碱不落有机藜麦掺着大米吃，确实是不错的选择。

吉林单氏米业拥有自然保护区种植基地，农作物皆为健康绿色有机食品，粮食品质有保证，加工发货速度快，藜麦具有巨大发展潜力，吉林单氏米业提供OEM代工服务，欢迎前来咨询。

吉林单氏米业(图)-有机食品展销会-有机食品由北京成至国际管理咨询有限公司提供。北京成至国际管理咨询有限公司（www.shanshimiye.cn）位于吉林省通榆县兴隆山镇长胜村。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前成至国际在农副产品加工中享有良好的声誉。成至国际取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。成至国际全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。