

鹅翅 冷冻鹅翅 多种 (kg)

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 鹅翅 冷冻鹅翅 多种 (kg) |
| 公司名称 | 惠丰实业 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 净重:多种 (kg) 售卖方式:包装 品牌:惠丰实业 |
| 公司地址 | 中国 山东 潍坊市坊子区 坊子区肖家村 |
| 联系电话 | 86 0536 7951376 15863608387 |

产品详情

| | | | |
|------|---------|------|---------|
| 净重 | 多种 (kg) | 售卖方式 | 包装 |
| 品牌 | 惠丰实业 | 保质期 | 365 (天) |
| 类型 | 冷冻 | 原产地 | 山东 |
| 生产厂家 | 惠丰实业 | 包装规格 | 多种 (mm) |
| 产品型号 | 多种 | 储藏方法 | 冷冻 |
| 特产 | 是 | 产品类别 | 鹅肉 |

在法国除了把鹅肥肝作为一道享誉全球、无与伦比的美味佳肴外，还以是一种强身益寿的保健食品。凡是到过法国、特别到法国南部旅游的人会发现一种法兰西反常现象 (paradoxe fran-aise)：他们喝红酒多、吃生菜多、吃鹅脂肪和肥肝多，但他们的心血管病却很少，是世界上死于该病人数最少的国家之一（仅次于日本），而他们的寿命也长。这究竟是什么原因呢？还是让我们来看看鹅肥肝的营养成份吧！法国的让·贝特朗·加司丁 (jean bertrand casstaing)在1979年出版的《鹅现代的合理化生产》一书中介绍：“正常的鲜鹅肝中含脂肪2.5-3%，粗蛋白质7%，水分76%；而鹅肥肝中粗脂肪含量60%，粗蛋白质6%—7%，水分32%—35”。由上述分析中可以看出：鹅经强制填饲后所形成的鹅肥肝中的脂肪含量比正常的鹅肝增加了20多倍，而蛋白质和糖分的含量都有下降，水分减少了一倍多。这说明鹅肥肝和正常的鹅肝无论在重量、成分以及物理性状方面都有明显的差异！

鹅肥肝中脂肪含量虽然高达60%，但分析其脂肪酸组成成分：油酸（18碳烯酸）占61%—62%，棕榈油酸（16碳烯酸）占3%—4%，亚油酸（18碳二烯酸）占1%—2%，上述不饱和脂肪酸含量高达65%—68%；而饱和甘油三酯的含量增高，特别是含胆固醇较高的低密度和脂肪酸中的软脂酸（16碳酸）占21%—22%，硬脂酸（18碳酸）占11%—12%，肉豆蔻酸（14碳酸）占1%，饱和脂肪酸的含量仅33%—35%。由此得出结论，烹饪时最好使用橄榄油或鹅脂肪，多食用富含不饱和脂肪酸的鹅脂肪和肥肝，可以起到预防心血管病的良好效果。

法国南部的人因为大量食用鹅脂肪和肥肝，他们的心血管病的死亡率很低，要比法国北部的人低50%。而所有这些都可以在以下的研究中得到证明。法国inserm研究所主任勒诺 (serge renaud)教授从上世纪60年代开始，37年来一直致力于饮食对心血管的危害及其预防的研究，1997年他发表的论文《脂类、酒、

血小板和心血管病的预防》，发现一些不饱和脂肪酸对抑制血小板的凝固有特殊的效果，从而揭示了法国南部人的饮食习惯与心血管病预防之间的关系，使他荣获了法国nestle医学奖，也使全世界了解了这个“法兰西反常现象”。勒诺在《饮食健康》一书中指出：“肥肝中含有70%的不饱和脂肪酸，而只有20%的饱和脂肪酸”，“鹅脂肪在恒温下几乎成流质，它的饱和脂肪酸含量很低，只有奶油的一半，而油酸、亚油酸和亚麻酸则较高。在法国南部的热尔省（gers）、上加龙省（haute garonne）及邻近的省份，有大量食用鹅肉、脂肪和肥肝的传统生活习惯，为人体提供了可直接吸收、对冠状动脉无害的油酸，是法国冠心病死亡率最低、寿命最长的地区”。

“正因为如此，世界卫生组织发起的莫尼卡（monica）项目，对法国的里尔（lille）、斯特拉斯堡（strasbourg）和图卢兹（toulouse）等三地的饮食习惯进行对比，并得出结论：鹅脂肪对图卢兹人有特殊的保护作用，使他们成为世界最长寿的人。与其他两个城市比较，图卢兹人少吃黄油而更喜欢吃鹅脂肪。在鹅脂肪和肥肝中的油酸含量很高，接近橄榄油，而不像黄油或猪油等动物脂肪。尽管心血管病癌症是法国两个排在前列的主要死因，但法国南部人的这两种病的死亡率是最低的。法国地区健康观察协会从1991年开始在法国各地进行的一项调查，于1997年4月4日公布的结果证明：法国南部人的平均寿命为74.5岁，而北部人只有69.7岁。这是因为鹅脂肪和肥肝中所含的大量不饱和脂肪酸中的油酸，能降低血液中有毒的低密度脂蛋白，保护和增加良性的高密度脂蛋白，

具有血液加快流动不易形成血栓、抗凝血酶的作用，同时还能提高人体的免疫力和促进减肥；而亚麻酸具有使降低甘油三酯和低密度脂蛋白，防止动脉粥样硬化的作用。这些油酸、亚油酸和亚麻酸在人体内不能合成，只能通过食物提供。法国南部人因为大量食用鹅脂肪和肥肝，所以他们患心血管病的死亡率很低，人也更健康更长寿。法国资料还报道：鹅肥肝比正常鹅肝中的卵磷脂增加四倍，脱氧核糖核酸和核糖核酸增加一倍，酶的活性增加3倍，所有这些都有益于人体健康。另据美国最新的报道，他们观察了2444名71-93岁老年人中风的病率与高密度脂蛋白（hdl）的关系时发现，hdl水平低者，缺血性脑中风的发病率是hdl水平高者的2.7倍，说明提高hdl水平除可预防心血管疾病的发生外，还与预防老年人的脑中风有密切的关系。目前心脑血管疾病已成为威胁人类健康的最主要的杀手，心脑血管疾病占死亡原因的近40%。因此多食用鹅肥肝和脂肪，积极地防治心脑血管疾病，对于提高生命质量、延长人类寿命具有重要意义。这也是鹅肥肝之所以受到害怕食用动物脂肪和内脏的欧美和日本人士青睐的主要原因。最近世界卫生组织公布了一份经过约3年时间研究得出的最佳食品榜，把鹅肉列为最佳肉食，认为鹅脂肪的化学结构接近橄榄油，有益于心脏。这里引用法国合作发展科学研究中心、食品质量信息中心、国家畜牧与食品研究中心、国家农艺研究中心和国家农艺学院的jean claud favier、jayne ireland-ripert、carole toque和max fein-berg等先生，于1995年联合提供的鹅肥肝中营养成分的分析报告，以资参考。

100克鹅肥肝中的成分

| | | | |
|------------|------|-----------|------|
| sdt能量（千卡） | 448 | 镁（微克） | 15 |
| sdt能量（千焦耳） | 1851 | 磷（微克） | 190 |
| 水分（克） | 42 | 钾（微克） | 170 |
| 蛋白质（克） | 10 | 钙（微克） | 10 |
| 可食碳水化合物（克） | 3.3 | 铁（微克） | 6.4 |
| 脂类（克） | 44 | 维生素a（微克） | 950 |
| 饱和脂肪酸（克） | 12 | 维生素e（微克） | 0.35 |
| 单不饱和脂肪酸（克） | 25.2 | 维生素c（微克） | 2 |
| 多不饱和脂肪酸（克） | 4.8 | 维生素b1（微克） | 0.03 |
| 胆固醇（微克） | 380 | 维生素b2（微克） | 0.6 |
| 钠（微克） | 740 | 叶酸（微克） | 566 |