

代工模式 藜麦代工模式是否存在不足 单氏米业

产品名称	代工模式 藜麦代工模式是否存在不足 单氏米业
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

白藜麦的营养涉及面广阔

白藜麦中富含镁、锰、锌、铁、钙、钾、硒、铜、磷等矿物质，平均超过普通食物3倍以上。这些元素参与300多种酶的活动，保障人体的正常运行。

再者，白藜麦含有的高纤维碳水化合物，藜麦代工模式的弊端，高纤维碳水化合物消化缓慢，可以保障餐后血糖水平不会升高太多，与大米（蒸熟）72的升糖指数对比，藜麦的升糖指数仅仅35，远低于数值为55的低升糖食物标准，几乎是所有中国人常用主食中的，因此可以减少的几率。

另外，藜麦做为植物却含有动物界才具有的完全蛋白，蛋白质含量平均为16%，富含人体必需的9种氨基酸。

因此，藜麦蛋白质、氨基酸的品质和含量可以与脱脂奶粉及肉类媲美，是素食者、患者的佳选，同时也是大米等谷物的替代品。

碱不落有机藜麦能够代替肉类吗？

其实，藜麦代工模式有哪些，碱不落有机藜麦是不建议代替肉类的。

严格意义讲藜麦并不属于谷物，藜科，和甜菜灰菜一个科。

藜麦通俗讲，是来自南美洲的草籽。

从数据看藜麦蛋白质、氨基酸，微量元素等含量是所有谷物里较丰富的，单体可以满足人体需求，也就是说只吃碱不落有机藜麦，营养就能满足人体需求。

但是，我们有很多食物可以选择食用，多元化摄入更科学。科学的饮食，才能摄入更全的营养物质，人体内部才能达到平衡。

把藜麦这种健康饮食带到千家万户，吉林单氏米业是您可以放心信赖的代工工厂，多家品牌合作，有机绿色认证，源头种植基地和工厂，欢迎前来咨询。

藜麦的特性使得它具有哪些优势？

胚芽占比极高，代工模式，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，这是很多谷物不具备的。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%，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，都被填补上。因此，藜麦掺着大米吃，确实是不错的选择。

而藜麦作为能手，在多种谷物中，是不可多得的主食。藜麦的升糖指数只有35，藜麦代工模式是否存在不足，膳食纤维含量高达7.1%，而且含的高纤维碳水化合物，高纤维碳水化合物消化缓慢，可以保障餐后血糖水平不会升高太多，减少的几率。研究证实，规律性地食用藜麦会减少二型的发生。

代工模式-藜麦代工模式是否存在不足-单氏米业(诚信商家)由北京成至国际管理咨询有限公司提供。行路致远，砥砺前行。北京成至国际管理咨询有限公司（www.shanshimiye.cn）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!