

脱皮扁桃仁供应厂商 千味带皮扁桃仁批发 无锡扁桃仁

产品名称	脱皮扁桃仁供应厂商 千味带皮扁桃仁批发 无锡扁桃仁
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

扁桃仁的发展，现在千味小编就带大家一起来了解一下

扁桃仁，为了更好地占领二三线城市的主销渠道，休闲食品企业应该积极拓展多种销售通路，脱皮扁桃仁供应厂商，并加强对渠道的掌控力度，实现对目标市场的广泛覆盖。广泛性、多渠道销售。休闲食品属于典型的快速消费品行业，消费者对便利购买的要求很高，“买得起、买得到、乐得买”的重要性越来越凸显，这就要求厂家推进“大通路销售”，进行广泛的渠道覆盖，推进多通路分销。

扁桃仁与杏仁的区别是什么呢

扁桃仁与杏仁的区别是什么呢坚果是我们生活中的零食之一，其实多吃一些坚果对于身体是非常有好处的，尤其是中老年的朋友;杏仁可能是常见的坚果之一了，并且杏仁的价格也比较的实惠，味道也非常的不错，除了杏仁以外，还有一种坚果非常的受欢迎，那就是扁桃仁，这二者非常的相似，那么到底扁桃仁与杏仁的区别是什么呢?接下来我们就来具体的看看文章的介绍吧。一、外观区别杏仁: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、功效区别杏仁: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，我国甜杏仁的蛋白质含量为30.1%，脂肪含为49.3%;苦杏仁的蛋白质含为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。甜杏仁中以单不饱和脂肪酸为主，含高达71.4%

，多不饱和脂肪酸中主要是亚油酸含量为24.7%，而饱和脂肪酸含量仅为3.7%。从矿物质角度来看，甜杏仁的锌含量为8.2%，与国产扁桃仁相近，钙含量53mg，低于扁桃仁。杏仁特别富含硒，含高于核桃、花生、瓜子等其他常见坚果和油籽。从维生素含量来说，甜杏仁的维生素E含量高于扁桃仁，维生素B2极为丰富，达到1.82mg/100g，于扁桃仁。从氨基酸组成来说，甜杏仁、苦杏仁和扁桃仁非常相近，也是富含精氨酸，而严重缺乏赖氨酸，扁桃仁批发商，但苦杏仁的赖氨酸含量略高于扁桃仁。相比而言，山桃仁的赖氨酸含量。所以，总体而言，国产甜杏仁的营养价值并不逊色于进口扁桃仁，而且在微量元素和维生素方面还占有优势。

扁桃仁和杏仁到底有什么区别？杏仁杏仁含有丰富的单不饱和脂肪酸、蛋白质、脂肪、糖类、胡萝卜素、B族维生素、维生素C、维生素P以及钙、磷、铁等营养成分，还含有丰富的黄酮类和多酚类成分。杏仁中所含的脂肪酸是一种对心脏有益的高不饱和脂肪。其中的大量纤维可以减少饥饿感，所以，选择甜杏仁作为零食，对控制体重也有好处。富含大量的维生素E，能促进皮肤微循环，使皮肤红润光泽，具有美容的效果。口感、外形不同扁桃仁身形圆润饱满，口感酥脆醇香，颜色偏金黄。杏仁身形扁平，且比扁桃仁要略显方圆，口感更为清脆，无锡扁桃仁，颜色偏深黄。总体来说：扁桃仁和杏仁同科不同属的植物种子的种仁，分类上都属于蔷薇科，但前者是蔷薇科桃属的扁桃亚属的植物，后者是蔷薇科的杏属植物。而且他们的营养成分不同，对人体的作用也不同，口感上也有大不同。所以，扁桃仁从本质上不同于杏仁。