紫薯,紫地瓜,紫番薯,紫红苕,紫甘薯诚招代理.

产品名称	紫薯,紫地瓜,紫番薯,紫红苕,紫甘薯诚招代理.
公司名称	南宁市富荣达贸易有限公司
价格	5000.00/吨
规格参数	品种:紫薯 等级:1 淀粉含量≥:20（%）
公司地址	南宁市科德西路９号金乐福花园３号楼２单元２０４号房
联系电话	13077712203 013077712203

产品详情

品种	紫薯	等级	1
淀粉含量≥	20（%）	产地/厂家	广西南宁市

紫薯又叫黑薯，英文名称(purplepotato),薯肉呈紫色至深紫色。它除了具有普通红薯的营养成分外，还富含硒元素和花青素。近年来，紫薯在国际、国内市场上十分走俏，发展前景非常广阔。

花青素被誉为继水、蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素、矿物质之后的第七大必需营养素。
花青素具有小分子结构，能减少抗生素给人体的一些危害，紫红薯将成为花青素的主要原料之一。 紫薯茎尖嫩叶中富含维生素，蛋白质、微量元素、可食性纤维和可溶性无氧化物质，经常食用则具有减肥、健美等作用。因此，黑薯从茎尖嫩叶到薯块，均具有良好的保健功能，是当前绿色、有机食品中的首选。

国际上紫薯的种属概述：

紫薯①山川紫 该品种从日本引进，色素含量高，比普通紫红薯的花青素含量高2倍以上，除食用外还可用来提取色素。每亩产量一般在1500公斤以上，薯形细长，整齐度差，主蔓茎长6米~7米。用该薯的嫩茎叶（尖）做菜，口感比空心菜还好。

②美国黑薯 该品种由美国培育而成。口味细腻甜滑，香味浓郁。此薯萌芽性强，分枝多，粗壮，最长1米，不旺长，半直立。一般每亩产量3000公斤，其营养丰富，赖氨酸和锰、钾、锌等微量元素，色、香、味、形均佳属目前为理想的健康食品。它还可用于提取色素。 ③德国黑薯 2002年引进中国，中蔓，分枝多，薯块大小整齐，肉质细腻，香甜可口，抗病性较强，一般每亩产量4000公斤~5000公斤，单株结薯可达10公斤以上，最大单薯重5.7公斤。除食用外，还可提取色素，是紫红薯品种中最佳品种之一。

我公司目前孕育紫薯品种： ①紫金香

该品种由我公司引进台湾品种培育而成，中长蔓，薯块长圆形，表皮光滑，紫红皮紫肉；鲜薯淀粉含量24%左右，可溶性总糠含量8%，花青素含量42/100，粗纤维少，食味粉甜；结薯集中，单株结薯5-6个，抗病性强，耐贮性好；全生育期春季种植95天，夏季种植80天，秋夏种植85-90天左右；亩产量2000~3000公斤。口感好，甜而粉，品质好，富含硒元素，营养丰富健康，具有抗衰老，防癌等功效。紫薯的深加工，主要是提取花青素。花青素是一种天然紫色素添加剂，虽然比人工合成的色素价格贵，但仍然畅销于国际市场。紫红薯还可去皮烘干粉碎后加工成全粉，色泽美观，营养丰富，是极好的食品加工原料，可作为各种糕点主料和配料。目前韩国每年要从中国进口紫色红薯全粉500吨左右。另外，以紫红薯为原料制作的炸薯片、冷冻薯饼和粉丝等，以营养丰富、口感好，颇受市场青睐。

②紫罗兰

该品种由我公司引进日本品种山川紫培育而成，属弱感光感温型品种，茎蔓长，薯皮紫色，肉均为紫黑色，植60天后左右开始结薯,一般单株结薯数4～6个,多的7～8个,甜度高，品质好，富含硒元素，营养丰富。每亩产量为2500公斤~3500公斤，出薯率高，主要用于深加工和提取色素，可鲜食，而且均具有抗旱、耐瘠薄、适应性强、产量较高、薯块均匀、薯皮光滑、色泽鲜艳和肉质细腻等特点，适宜广大红薯产区种植。

紫薯的食品制作法：

材料：紫蕃薯(红薯、地瓜)500克、淡奶油80ml、黄油40克、消化饼约76克(这是用来做蒙布朗的饼底的，如果你喜欢可以多放些饼，但黄油也要相应增加)紫蕃薯(红薯、地瓜)：中等个头的大概2至3根，多一点少一点无所谓淡奶油：这种包装的大概用1/3盒左右黄油：可以随用随加，以能拌均匀消化饼为准则消化饼：大概4小包(一小包2片，共8片)

做法：事先去把蕃薯蒸熟，接着开始制作：1、黄油隔水融化(一个碗装黄油，置于另一个装着热水的大碗内)2、将消化饼压碎3、消化饼碎和融化的黄油拌匀4、蛋糕模(用了一个圆型的小饭盒)内铺上保鲜膜，将拌好的饼碎铺进去，压平5、把蒸好蕃薯去皮压成薯泥6、将淡奶油打发7、薯泥和打发的奶油混合拌匀，至看不到白白的奶油为止8、拌好的薯泥加到刚才铺了消化饼的模子里面，填紧压平9、倒扣脱模，揭去保鲜膜即可(这里看到的上层其实是饼底哈，还要再倒扣一回使它在下面) 紫薯不仅有丰富的营养价值，而且还有较高的药用价值，是养生保健的佳品。本公司一年四季均可提供新鲜优质口感极佳的紫薯,因基地直供价格更优,更具竞争力.