

豆瓣酱黄豆酱食品调味酱

产品名称	豆瓣酱黄豆酱食品调味酱
生产厂家	无锡程星博泰实业有限公司
价格	/
规格参数	:
公司地址	江阴市东定路
联系电话	15210258793

产品详情

豆瓣酱黄豆酱食品调味酱

黄豆酱是黄豆炒熟、磨碎后发酵而制成。具有补充营养、开胃、健脑等功效。

黄豆酱含有蛋白质、脂肪和维生素，以及钙和磷等多种营养成分，这些物质都是人体各器官工作时必不可少的物质，食用黄豆酱后对促进身体正常代谢有好处。

黄豆酱不但含有高质量的蛋白质，还含有多种氨基酸，它的加入使人食欲大开，对食欲不振和消化不良有一定的缓解作用。

黄豆酱中的脂肪富含不饱和脂肪酸和大豆磷脂，有保持血管弹性、健脑和防止脂肪肝形成的作用。

黄豆酱的主要成分有蛋白质、脂肪、维生素、钙、磷、铁等，这些都是人体不可缺少的营养成分。黄豆酱富含优质蛋白质，烹饪时不仅能增加菜品的营养价值，而且蛋白质在微生物的作用下生成氨基酸，可使菜品呈现出更加鲜美的滋味，有开胃助食的功效。黄豆酱中的脂肪富含不饱和脂肪酸和大豆磷脂，有保持血管弹性、健脑的作用。

黄豆酱不仅味道好，对我们自身还有定的好处，下面是黄豆酱的食疗作用。

黄豆味甘平，可以“

逐水胀，除胃中热痹，伤中淋露。下淤血，散五脏结积内寒”等，是食疗佳品。

黄豆中的皂草苷可延缓人体衰老；黄豆中的卵磷脂可除掉血管壁上的胆固醇；保持血管软化；黄豆中的抑胰酶，对糖尿病有一定疗效；黄豆中磷含量可观，对大脑神经非常有益，神经衰弱及体质虚弱者，常食有益；黄豆中富含的铁质，对缺铁性贫血患者，大有补益。

有补中益气，健脾利湿，止血降压，涩精止带的功效；主治中气不足，倦怠少食，高血压，咯血，衄血，妇女带下等病症。可延缓动脉硬化，降低胆固醇，促进肠蠕动，增进食欲。同时它还含有大脑和神经组织的重要组成部分磷脂，并含有丰富的胆碱，有健脑作用，可增强记忆力。黄豆酱是降低前列腺增生症及肠癌发病率的食疗佳品。