

熟化五谷杂粮冲调饮品米粉 烘焙冲调米粉

产品名称	熟化五谷杂粮冲调饮品米粉 烘焙冲调米粉
生产厂家	南京宏百欣有限责任公司
价格	/
规格参数	:
公司地址	建邺区江东街
联系电话	13520936231

产品详情

熟化五谷杂粮冲调饮品米粉 烘焙冲调米粉

红曲米粉中含有的维生素A、B

族维生素和磷元素可治疗夜盲症和脚气。同时也可增强人体免疫力。但红曲米粉容易受潮，导致微生物感染，使其逐渐发霉、结块并出现虫蛀，此类红曲米粉食用后对健康有害，故禁止食用，应将其放在干燥环境中储存，避免受潮、变质。

红曲米粉主要是由红曲霉菌发酵制成，含有蛋白质、氨基酸、维生素等营养物质，适量食用可以为人体补充所需要的营养物质，还可以促进新陈代谢，有利于身体健康。

红曲米粉中含有丰富的膳食纤维，可以促进胃肠道蠕动，有利于食物的消化与吸收，适量食用后可以改善消化不良的情况。此外，红曲米粉中还含有丰富的淀粉酶，可以促进食物的消化与吸收，有利于人体健康。

红曲米粉中含有丰富的膳食纤维，可以增加饱腹感，有利于减少其他食物的摄入，从而起到辅助减肥的作用。

红曲米粉中含有丰富的红曲霉烯酸，可以促进血管扩张，从而达到辅助降血压的作用。

红曲米粉中含有丰富的红曲酶，可以促进体内的血液循环，还可以促进血液的代谢，在一定程度上可以预防心脑血管疾病。

红曲米粉有健脾消食、降血脂、活血化瘀等功效与作用，其是中国传统的药、食两用品，由早稻米经发酵加工而成，多呈红色或暗红色，主要用于食物着色。

红曲米粉有健脾消食的作用，可用于治疗饮食积滞、腹痛腹胀等。

红曲米粉中含有的红曲米霉素K可以防止人体生成胆固醇，故有降血脂的功效

红曲米粉也有活血化瘀的作用，可用于治疗赤白下痢、产后恶露不尽、跌打损伤等疾病

。