Creative Enzymes®

さつまいも粉

Cat. No. EXTC-212

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	サツマイモまたはクマラ（Ipomoea batatas）は、ヒルガオ科に属する双子葉植物です。 その大きくてデンプン質で甘い味の塊根は根菜です。若い葉や芽は時々野菜として食べられます。
用途	さつまいもには特定の健康効果があります。まず、さつまいもには抗がん作用があります。次に、さつまいもは心臓に良いです。三つ目は、白いさつまいもには抗糖尿病効果があります。四つ目は、さつまいもは理想的なダイエット食品です。

製品情報

外□	この製品は白い粉で、フレッシュで甘い香りとリアルなユニークな風味があります。
機能	さつまいもには、体に必要なさまざまな栄養素が含まれています。500グラムのさつまいもは、約635 kcalの熱を生産し、11.5グラムのタンパク質、14.5グラムの炭水化物、1グラムの脂肪、100ミリグラムのリン、90ミリグラムのカルシウム、2グラムの鉄、0.5ミリグラムのカロテノイド、その他にビタミンB1、B2、Cおよびニコチン酸、リノール酸を含んでいます。ビタミンB1、B2の含有量は、米の6倍および3倍高いです。特にさつまいもはリジンが豊富であり、米や小麦粉は正確にリジンが不足しています。