Creative Enzymes®

Kartoffelmehl

Cat. No. EXTC-210

Lot. No. (See product label)

Produktinformation

Aussehen	Dieses Produkt ist ein weißes Pulver mit einem frischen, realistischen Kartoffelaroma und einzigartigem Geschmack. Einfach zu verwenden, preisgünstige Produkte, kosteneffektiv.
Funktion	Zuerst enthalten die Kartoffeln Stärke, Protein, Fett, Kohlenhydrate, der Körper muss 21 Arten von Aminosäuren sowie die Vitamine B1, B2, B6, C und Carotin, Ballaststoffe, Calcium, Phosphor, Eisen, Kalium, Natrium, Jod, Magnesium und Molybdän enthalten. Zweitens haben die Kartoffeln eine Gewichtsreduktion. Kartoffeln enthalten sehr wenig Fett, nur 0,1 Prozent, der tägliche Verzehr von Kartoffeln führt nicht zu einer hohen Fettaufnahme, sodass das überschüssige Fett allmählich metabolisiert werden kann. Drittens, der Magen: In der traditionellen chinesischen Medizin können Kartoffeln den Magen und die Milz-Qi regulieren, die Behandlung von Magengeschwüren, chronischer Verstopfung und anderen Krankheiten hat Vorteile, sowohl zur Entgiftung als auch eine entzündungshemmende Wirkung. Viertens hat die Kartoffel eine anti-aging und krankheitsvorbeugende Wirkung. Kartoffeln sind reich an B-Vitaminen und hochwertiger Zellulose und spielen eine wichtige Rolle im menschlichen Alterungsprozess. Kartoffeln sind reich an Ballaststoffen, Zucker, helfen, Krebs des Verdauungstraktes zu kontrollieren und die Cholesterinwerte im Blut zu regulieren; eines der klebrigen Proteine kann Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen. Und andere kaliumreiche Lebensmittel wie Bananen, Aprikosen, Pfirsiche, können wie Kartoffeln das Risiko eines Schlaganfalls senken, und das ohne Nebenwirkungen. Einige Wissenschaftler haben darauf hingewiesen, dass der Verzehr einer Kartoffel pro Tag die Wahrscheinlichkeit eines Schlaganfalls um 40 % senken kann.