Creative Enzymes®

Süßkartoffelmehl

Cat. No. EXTC-212

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Die Süßkartoffel oder Kumara (Ipomoea batatas) ist eine dikotyle Pflanze, die zur Familie der Convolvulaceae gehört. Ihre großen, stärkehaltigen, süß schmeckenden, knolligen Wurzeln sind ein Wurzelgemüse. Die jungen Blätter und Triebe werden manchmal als Gemüse gegessen.

Anwendungen

Süßkartoffeln haben bestimmte gesundheitliche Wirkungen: Erstens gibt es die krebsbekämpfenden Effekte der Süßkartoffel. Zweitens ist die Süßkartoffel gut für das Herz. Drittens hat die weiße Süßkartoffel anti-diabetische Effekte. Viertens ist die Süßkartoffel ein ideales Diätlebensmittel.

Produktinformation

Aussehen

Dieses Produkt ist ein weißes Pulver mit einem frischen, süßen Aroma und einem realistischen, einzigartigen Geschmack.

Funktion

Süßkartoffeln enthalten eine Vielzahl von Nährstoffen, die der Körper benötigt. Pro 500 Gramm Süßkartoffel können etwa 635 kcal Wärme erzeugt werden, 11,5 Gramm Protein, 14,5 g Kohlenhydrate, 1 g Fett, 100 mg Phosphor, 90 mg Calcium, 2 g Eisen, 0,5 Milligramm Carotin, andere enthalten Vitamin B1, B2, C und Nikotinsäure, Linolsäure. Der Gehalt an Vitamin B1 und B2 war 6-mal bzw. 3-mal höher als bei Reis. Besonders die Süßkartoffel ist reich an Lysin, während Reis und Mehl genau an Lysin mangeln.