



直播助农 嗨购吕梁



岚县土豆

岚县土豆所含的微量元素丰富,土壤有机质含量高,再加上气候冷凉,雨热同期,马铃薯生产环境得天独厚。

岚县马铃薯质量安全——该县实行了“地块有编号、生产有记录、产品有标签、质量有追溯”和“统一规划布局、统一操作规程、统一生产资料、统一技术服务、统一档案管理”的“四有五统一”标准化种植模式。岚县马铃薯品质优良——经农业部授权的谱尼测试科技有限公司产品质量鉴定检测报告显示,岚县种植的克新1号、冀张薯8号、晋薯16号、青薯9号等4个主打品种的维生素B1、B2、维生素C及钙、钾等营养素含量均高于全国平均水平。岚县马铃薯功效明显——马铃薯蛋白含有大量粘体蛋白质,在防止心血管系统脂肪沉积,保持动脉血管弹性,防止动脉粥样硬化,防止肝、肾结缔组织萎缩,保持呼吸系统和消化道润滑,防治胶原病方面功效显著。

岚县马铃薯富含蛋白质和维生素C,在增强免疫力,促进胶原蛋白形成,预防脑血管破裂、美容、抗衰老、延长寿命等方面有较好的保健效果。



岚县土豆宴

岚县土豆宴全国推广总部由山西华夏京厨餐饮集团与岚县政府携手共创,旨在紧紧抓住土豆主粮化的国家战略机遇期,将“中国马铃薯美食之乡”的岚县土豆宴推向全国,坚定不移地朝着“全国马铃薯主粮化开发第一县”的宏伟目标而奋斗。土豆宴总部集“岚县土豆宴研发中心、岚县土豆宴中央厨房、岚县土豆宴培训中心、岚县土豆宴推广中心、岚县土豆宴文化展厅、岚县土豆宴样板餐厅、岚县土豆宴电商超市、岚县土豆宴接待中心”八大功能于一体,秉承“源主食、味健康”的经营理念,围绕“世界主食、中国味道、岚县智造”的全国推广主题,着眼于岚县贫困人群,通过总部全新运营模式下的就业培训与创业孵化,向全国市场输出岚县源味厨师厨娘,传承与发扬岚县传统民间土豆美食技艺,争取岚县土豆宴能够“立足岚县、走出山西、走向全国”。

岚县莜面

岚县莜面食材保留了莜麦中的大部分营养成分,它含有的蛋白质和脂肪以及淀粉和多种微量元素,另外在莜面中的水溶性纤维含量特别高,它还含有叶酸和尼克酸以及泛酸等多种营养成分,人们食用以后可以快速把这些营养成分吸收和利用,能促进身体代谢,也能延缓衰老。莜面能保护心脑血管莜面是心脑血管的保护神,因为莜面中有一些天然的抗氧化成分,它们能预防血管老化,也能增加血管弹性,同时人们食用莜面以后还能抑制人体对胆固醇的吸收,也能促进人体血液中胆固醇的分解与排出,能让过高的血压和血脂降下来,从而也就起到预防心脑血管疾病的重要作用。



前祁小米

前祁小米是岚县一款扶贫产品,县政府为了提高老百姓收入,采取工厂化生产+合作社+农户+电商模式进行消费扶贫生产。合作社从贫困户手中高于市场价收购谷子,通过工厂化生产加工后由电商平台进行销售。小米的营养价值很高,含蛋白质9、脂肪及维生素,除食用外,还可酿酒、制饴糖。小米蛋白质含量比大米高。脂肪、碳水化合物含量都不低于稻、麦。还含有一般粮食中不含有的胡萝卜素,维生素B1的含量位居所有粮食之首。小米熬粥营养价值丰富,有“代参汤”之美称。小米中的维生素B1可达大米的几倍;还含有丰富的脂肪,且主要为不饱和脂肪酸。除了丰富的铁质外,小米也有蛋白质,复合维生素B、钙质、钾、纤维等等。



晋康岚清香菇

晋康岚清香菇由山西欣康源农业开发有限责任公司申请注册。该产品营养丰富,味道鲜美,无公害,是优良的食药兼用绿色食品,含有18种人体所需的氨基酸、丰富的维生素和多种矿物元素,有滋阴、补肾、润肺、活血、健脑、养颜等功能,是营养价值极高的健康食品。近年来,该公司把食用菌种植作为产业扶贫的重要支柱产业,通过“公司+科技+基地+贫困户”模式,形成了集菌棒培育、香菇种植、食用菌加工于一体的食用菌示范基地5个,培植培育有香菇、灵芝、羊肚菌、桑黄等名贵食用菌品种8个。晋康岚清香菇个大味美、肉质松软、细腻滑嫩、品质特佳。



粗粮八宝粉

粗粮八宝粉是一款新型快速冲调代餐功能性食品。粗粮八宝粉经过论证粮食相克相宜的实践理论,搭配出以八种粮食经过严格的种、筛、挑、洗、炒与辅料(枸杞粉、野山楂粉、山药粉)石磨研磨成的一种冲调粉。这一理想的食品投市后受到大众的青睞。该产品先后获得多项荣誉:第五届世界健康大会功能食品展评会金奖、2018年山西功能农产品品牌薛家梁牌、山西十佳安全绿色品牌产品、2017年山西省科技助力精准扶贫示范项目、2018年吕梁市第二届吕梁名特优功能食品展销会暨首届农民丰收节最受欢迎产品奖等。



吕梁名特优功能食品 吕梁特色农产品 展

岚县篇

