

El valor de la cebolla y sus productos de procesamiento



La cebolla, también conocida como cebolla, cebolla, cebolla, etc., pertenece a Liliaceae. La cebolla es una planta de hierbas bienal, con bulbos grasos carnosos como productos. La cebolla es ampliamente plantada en China, principalmente de Xinjiang, Gansu, Shandong y otros lugares. Con el rápido desarrollo del mercado de la cebolla, el área de siembra todavía se está expandiendo. La cebolla se ha convertido en uno de los principales vegetales de China, y la producción de cebolla ocupa el primer lugar en el mundo. En este documento, se resumieron el valor nutricional, el valor medicinal y el desarrollo del producto de la cebolla, y se pronosticaron sus perspectivas de desarrollo.

[Máquinas y equipos de secado por microondas.](#)

Rodajas De Cebolla Secas

Las rodajas de cebolla deshidratada se prepararon utilizando cebolla como materia prima en la [máquina de cebolla deshidratada](#). Cuando las rodajas de cebolla se secaron a 60°C durante aproximadamente 7 horas y el contenido de humedad se controló por debajo del 5%, se pudieron obtener las rodajas de cebolla deshidratada con mejor calidad.

Tecnología de producción de rebanadas de cebolla deshidratada: cebolla, pelado y limpieza, agitación con agua, secado, determinación del contenido de humedad, embalaje, productos terminados.

El valor de la cebolla.

Valor nutricional de la cebolla.

La cebolla es rica en valor nutricional y contiene más proteínas, azúcar, vitaminas, fósforo, hierro, azufre y otros minerales. De acuerdo con el análisis, se encuentran aproximadamente 88 g de agua, 1-1.8 g de proteína y 0.3-1 de grasa en cada 100 g de cebolla fresca.

0,5 g, carbohidrato 5-8 g, fibra bruta 0,5 g, calor 130 kJ, calcio 12 mg, fósforo 46 mg, hierro 0,6 mg, vitamina C 14 mg, ácido nicotínico 0,5 mg, riboflavina 0,05 mg, tiamina 0,08 mg, caroteno 0,2 mg, ácido cinámico, sinápico También se volatilizan ácido, ácido cafeico, citrato,

polisacárido y una variedad de aminoácidos. El aceite es rico en alicina, mercaptano, trisulfuro, etc. El capullo de la flor, el polen y la antera contienen caroteno.

El componente inductor de lágrimas de la cebolla es la proteína cíclica. El tiohidruro de ácido S-propil-L-semidirty contenido en la cebolla es el precursor de la proteína cíclica. La aliina cíclica se puede sintetizar en condiciones alcalinas. Las cebollas contienen una sustancia picante llamada alicina, que promueve el apetito y el apetito. La cebolla tiene un sabor dulce y suave, tiene un sexo cálido, por lo que también tiene la función de humedecer el hígado y el intestino.

2. Valor médico de la cebolla.

Prevención del cáncer

El efecto anticancerígeno de la cebolla proviene de su rico selenio y quercetina.

El selenio tiene una fuerte actividad antioxidante. Puede inhibir la división y el crecimiento de las células cancerosas y reducir la toxicidad de los carcinógenos mediante la estimulación de la respuesta inmune humana. El efecto anticancerígeno de la quercetina se logra inhibiendo la actividad de las células cancerígenas y previniendo el crecimiento de las células cancerosas. Además, los flavonoides en las cebollas también tienen efectos antioxidantes y desempeñan un papel indispensable en la lucha contra el cáncer.

Mantener la salud cardiovascular

La prostaglandina A es una sustancia peculiar de la cebolla en los vegetales en la actualidad. Es un vasodilatador fuerte, que puede relajar los vasos sanguíneos, reducir la viscosidad de la sangre, aumentar el flujo sanguíneo de la arteria coronaria y resistir el efecto presor de la catecolamina in vivo, para reducir y prevenir la trombosis y estabilizar la presión arterial. La cebolla contiene cebolla y los flavonoides también pueden desempeñar un mejor papel en la lucha contra la trombosis y en la reducción de los lípidos en la sangre.

Estimular el apetito y ayudar a la digestión.

Los estudios han demostrado que las cebollas pueden ser un aperitivo. Esto se debe principalmente a la alicina en las cebollas, que tiene una fuerte fragancia. Es este olor el que estimula la secreción gástrica, ayuda a la digestión y promueve el apetito. Por lo tanto, las cebollas se pueden usar para tratar la insuficiencia gástrica, la dispepsia, la gastritis atrófica y otras enfermedades.

Otro valor medicinal

La cebolla contiene una sustancia llamada ácido flavúrico, que puede estimular la síntesis y liberación de insulina y desempeñar un papel en el tratamiento de la diabetes. Las cebollas casi no contienen grasa, por lo que puede perder peso al comer más cebollas. La alicina en la cebolla es un bactericida de la planta, que tiene una fuerte capacidad bactericida y puede prevenir los resfriados. Además, la actividad antioxidante de los flavonoides en la cebolla

puede resistir los radicales libres, por lo que la cebolla también tiene un efecto antienvjecimiento y de longevidad.