

YU
HONG
YUAN



自然之道 取其精华

THE ESSENCE OF
NATURE IS ITS ESSENCE

菏泽天鸿果蔬有限公司
HEZETIANHONGGUOSHU

天然 · 健康 · 安全
NATURAL · HEALTH · SAFETY



CONTENTS

目录



健康因素

FACTORS AFFECTING HEALTH



药食同源因素

HOMOLOGOUS FACTORS OF MEDICINE AND FOOD



大蒜知识

GARLIC KNOWLEDGE



认识黑蒜

KNOW BLACK GARLIC



营养价值

NUTRITIVE VALUE



食用方法

METHOD OF EATING



FACTORS AFFECTING HEALTH

影响健康的因素

世界卫生组织经研究显示，影响人体健康的因素主要有以下四个方面健康是可以自己做主的。



卫生医疗服务

HEALTH CARE SERVICES

8%



生物学因素

BIOLOGICAL FACTORS

15%



环境因素

ENVIRONMENTAL FACTOR

17%



个人生活方式

PERSONAL LIFESTYLE

60%



THE ESSENCE OF NATURE IS ITS ESSENCE



FACTORS AFFECTING HEALTH

药食同源

药食同源是指对于有些食物来说，它们和药物之间，并没有明确的界限，它们既是食物，也是药物，很多药品是从食物中分化而来的，这便是“药食同源”的理念。



- 药物和食物均来源于自然界，医药是从食物中分化而来的，二者相辅相成。 ● ● ● ●
- 食物除了具备营养价值，同药物一样也具有药用价值以防治疾病。 ● ● ● ●
- 食物疗法与药物疗法的施用原则是相同的。 ● ● ● ●



VERY AMAZING GARLIC

神奇的大蒜

5000+

HISTORY

大蒜进入人类餐桌已经有 5000 多年的历史,自古就是“药食同源”的宝贵资源。



100+

MEDICINAL VALUE

大蒜集 100 多种药用和保健成分于一身,其中几十种成分都有单独的抗癌作用,被誉为天然的抗生素。



NO1

TOP OF THE LIST

美国癌症组织认定,大蒜是全世界最具抗癌潜力的植物,其防癌效果在 40 多种蔬菜水果中,位居首位。



THE ESSENCE OF
NATURE IS ITS ESSENCE



ALLICIN IN GARLIC

大蒜辣素

伤目 | TRAUMATIC EYE

食用大蒜容易对眼睛造成刺激,导致视物模糊

口气 | TONE

食用大蒜容易残留口气,影响社交

伤肠 | INTESTINAL INJURY

食用大蒜容易刺激肠壁,导致腹泻

DAMAGE TO LIVER | 伤肝

大蒜味辛,食用易导致肝火过旺

DAMAGE TO STOMACH | 伤胃

食用大蒜容易刺激胃黏膜,影响消化



ALLICIN IN
GARLIC

关于黑蒜 发展历程

DEVELOPMENT HISTORY

2003

日本发明黑蒜
黑蒜是日本三重县于2003年研发的成果

2004

韩国改良工艺
韩国改良了黑蒜工艺，黑蒜开始流行于日本、韩国、中国台湾的高档西餐厅

2009

英国一蒜难求
英国BBC纪录片推出了黑蒜节目，伦敦一时间黑蒜难求

2012

美国黑蒜国宴
美国国宴上招待就有黑蒜酱的阿拉斯加鲑鱼，国内学者对黑蒜的研究逐渐增多

2016

中国开始流行
明星孙俪在微博晒出自制的黑蒜，黑蒜在中国逐渐流行起来



THE ESSENCE OF
NATURE IS ITS ESSENCE



ALLICIN IN
GARLIC

关于黑蒜 发展历程

DEVELOPMENT HISTORY

药食同源是指对于有些食物来说，它们和药物之间，并没有明确的界限，它们既是食物，也是药物，很多药品是从食物中分化而来的，这便是“药食同源”的理念。



THE ESSENCE OF
NATURE IS ITS ESSENCE



黑蒜与大蒜的区别 少了些许辛辣 多了一丝温和

The difference between black garlic and garlic
Less spicy
A little more gentleness



和大蒜相比，黑蒜富含人体必需的18种氨基酸、果糖、多酚以及膳食纤维，能够被人体迅速吸收利用，食用黑蒜能起到很好的营养补充和机体调养的作用。

THE ESSENCE OF
NATURE IS ITS ESSENCE



PRODUCTION PROCESS OF BLACK GARLIC

黑蒜的制作过程

经过**120**天的精心制作，黑蒜去除了大蒜原有的对肠胃、肝脏和眼睛具有强烈刺激和毒害作用的辣素，具有更高的食用性和安全性



精选
优质大蒜



10天
低温激活



20天
变温催化



90天
自然后熟



THE ESSENCE OF
NATURE IS ITS ESSENCE



NUTRITIONAL COMPONENTS OF BLACK GARLIC

黑蒜的营养成分

黑蒜富含人体必需的**18**种氨基酸、果糖、多酚以及膳食纤维，能够被人体迅速吸收利用，食用黑蒜能起到很好的营养补充和机体调养的作用。

氨基酸

钠

果糖

锌

多酚

大蒜烯

钙

THE ESSENCE OF
NATURE IS ITS ESSENCE



FACTORS INFLUENCING THE QUALITY OF BLACK GARLIC

影响黑蒜品质的因素



原料 | RAW MATERIAL

黑蒜的核心品质首先取决于大蒜本身有效成分的高低，种植地域的不同会直接导致营养成分的差异



温度 | TEMPERATURE

精准的温度控制能让大蒜充分分解和释放自身的营养物质，暴力高温只会破坏大蒜的有效营养成分



时间 | TIME

长时间的后熟阶段使黑蒜的水分自然挥发，锁住营养的同时也提升了黑蒜的口感和风味



METHOD OF EATING BLACK GARLIC

黑蒜的食用方法

可以去皮后当零食直接食用，也可用于菜肴制作
即食、煲汤、做菜、煮菜

煮茶



煲汤



炒菜



沙拉



即食



YU
HONG
YUAN



THANKS

自然之道 取其精华



健康，是最宝贵的财富
黑蒜，让生活充满更多可能