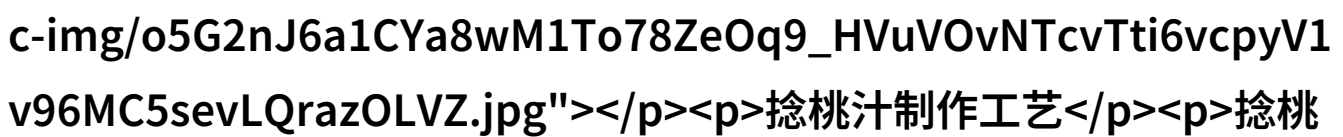
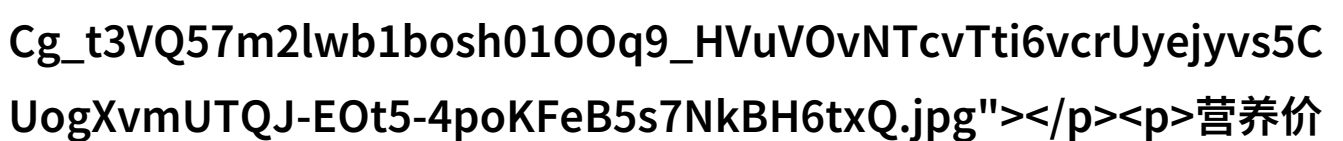


# 捻桃汁传统技艺与现代营养的完美融合

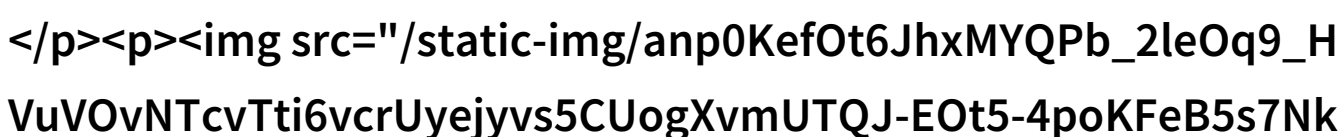
在当今天这个快速生活节奏的时代，人们对健康饮食越来越重视。捻桃汁作为一种古老的饮品，它不仅具有悠久的历史文化底蕴，更是现代人追求健康、美味生活的一种选择。下面，我们将从不同的角度探讨捻桃汁这一传统技艺与现代营养之间的关系。

 捻桃汁制作工艺

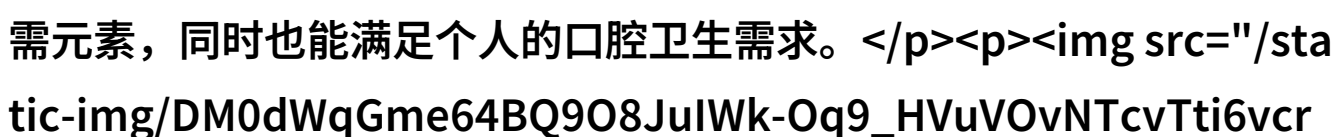
捻桃汁是一种通过手动或机械方式挤压鲜桃肉制成的人工果汁，其制作过程需要一定的手感和技术。在传统意义上，这一过程对于保持果蔬中的水分和维生素至关重要。使用高科技设备进行精确控制，可以保证每一次挤压都能获得最佳口感和营养价值。

 营养价值分析

研究表明，新鲜采摘且未经处理过的桃子含有丰富的维生素C、K以及矿物质等微量元素。而经过专业捻取后，所产生的果汁保留了这些珍贵成分，为消费者提供了一种直接摄入天然活力食品的大好机会。此外，由于其低糖、高纤维特性，有助于促进消化系统健康。

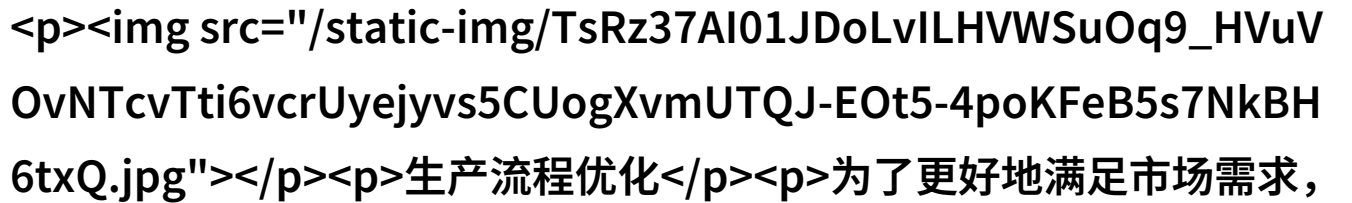
 健康效益介绍

多项科学研究显示，定期饮用适量的人工果汁，如捻桃汁，不仅可以帮助提高免疫力，还能够支持心脏健康，并且有助于减少某些疾病风险，比如糖尿病、肥胖等。此外，由于其清淡口感，可以作为日常饮食中的一部分，为身体补充必需元素，同时也能满足个人的口腔卫生需求。

 食疗配方推荐

除了单独享用，捻桃汁还可以作为各种复合食谱中的关键配料。例如，将其混合到冰淇淋中，或加入一些蜂蜜调味

，再搭配坚果或者全谷类糕点，可创造出既美味又富含营养的小吃。此外，与其他水果混搭，也能打造出不同风格但同样诱人的沙拉酱。



**生产流程优化**

为了更好地满足市场需求，以及提升生产效率，对现有的制造流程进行不断改进是必要之举。这包括采用先进设备自动化生产，以减少人为操作错误；同时加强质量控制体系，以确保每一份产品均达到预定的标准；并且考虑环保因素，在包装材料选用时尽可能采用可回收或生物降解材料。

**市场推广策略分析**

随着消费者对自然食品越来越重视，加大宣传活动对于推广这种新兴产品至关重要。这意味着要利用网络平台发布相关信息，如社交媒体、新浪微博等，以便及时反馈消费者的意见，并根据反馈调整市场策略。此外，与知名餐厅合作，让顾客亲自体验这款创新佳肴，将进一步扩大影响力和销量潜力。

[下载本文pdf文件](/pdf/845321-捻桃汁传统技艺与现代营养的完美融合.pdf)