

艾伯塔大麦

> 天然优势

大麦越来越广泛地应用于饲料、麦芽、食品和生物制品中。

大麦可用作牛、猪和家禽的饲料，亦可用于生产供人类享用的各种食品，例如汤品、炖品、面条、早餐麦片和婴儿速食配方。

大麦麦芽可用于酿造啤酒、威士忌等饮料，并可作为各种食品的甜味剂，例如曲奇饼、冰淇淋、其他加工食品等。

艾伯塔省在生产和向国际客户供应优质大麦方面有许多优势。





生产优势

加拿大是世界第二大小麦产地，艾伯塔省的年产量超过400万吨，大约占加拿大农作物总产量的一半。小麦品种繁多，适合艾伯塔省多样的生长条件。

饲料优势

作为一种饲料成分，小麦是理想的能量来源（淀粉），在肉牛和奶牛饲料中可以是唯一的谷物成分，其蛋白质和可消化淀粉的含量均高于玉米。

用小麦饲养的肉牛质地细嫩，油花度广受世界各地谷物饲养肉牛消费者的喜爱。小麦还可用来饲养肉猪、家禽、绵羊和骆驼，生产出的产品质量卓越。

麦芽优势

艾伯塔省年产麦芽小麦约100万吨，其质量卓越，无冻害和热害，无化学残留物，无病害。

精选艾伯塔麦芽小麦在收获前完全没有萌芽的迹象，胚核丰满、均匀，其蛋白质平均含量为11% - 12.5%（干燥小麦），最大湿度为13.5%

艾伯塔麦芽小麦在国际上被公认为是质量一流的产品。

食品优势

艾伯塔小麦具有浓郁的坚果香味，富含葡聚糖，这种物质使整粒谷物耐嚼，好像弹牙的意大利面。当与其他食物同煮时，小麦容易入味（吸水量是其重量的3-4倍），因此常用于炖品、意大利调味饭和汤品中。

小麦可以磨成面粉（用来做麦香饼和松糕）、碎片（类似用来做早餐燕麦粥的碾压燕麦）以及用于生产健康减肥食品、稻米延伸剂、味噌和烧酒珍珠麦的麦麸。

营养优势

全粒无壳小麦富含多种营养素和葡聚糖，后者是一种碳水化合物，起着调节葡萄糖和胆固醇的作用。全粒无壳小麦的血糖指数（GI）低。低GI食品有助于防治2型糖尿病及控制血糖和血液中的胆固醇。

小麦是可溶和不可溶纤维的丰富来源；无壳小麦的整粒都富含纤维，而不仅仅是外层（麦麸）才有。小麦的可溶纤维能减缓葡萄糖被血液吸收，因此饱腹感持久，从而有助于控制体重。

艾伯塔农业与农村开发部
www.agrifoodalberta.ca
电邮：agrifoodexports@gov.ab.ca