

## 松之白露

“松之白露”野生松子露是由良运食品科技有限公司研发生产的松子植物蛋白饮料。精选小兴安岭的东北野生红松松仁为原料，口感丝滑醇香、风味独特，营养价值极高。

良运食品科技有限公司于2013年成立，即推出松仁饮料产品——养仁野生松仁乳。2015年，公司对产品进行升级，推出“松之白露”野生松仁乳。2016至2019年间，相继推出松仁豆奶、混合果仁饮料等多种口味。2019年推出的终极精选口味产品——野生松子露。

松籽中富含皮诺敛酸，不仅能够降低胆固醇、甘油三，升高高密度脂蛋白，而且还能抑制、消除其他不饱和脂肪酸对机体的不利影响。它被专家誉为洗血因子，且仅存在于松籽中。

中医学认为，松子滋阴润燥、扶正补虚，非常适合年老体弱、体虚、便秘、咳嗽等人士食用。松子中含有很丰富的不饱和脂肪酸、谷氨酸、磷、锰，等对大脑和脑神经有益的营养成分；亚油酸、亚麻油酸等不饱和脂肪酸，有软化血管和防治动脉粥样硬化的作用；维生素E，能够保护细胞免受自由基的损害，有很好的抗衰老作用；不饱和油脂以及多种营养物质，能够滋润五脏、补益气血、养颜驻容；针对小儿津亏便秘、老人体虚便秘，松子仁中所含脂肪油有很好的润肠通便效果；还有镁、钾等对人体有益的微量元素。

松子均采自小兴安岭野生红松树，小兴安岭位于北纬46-50度亚寒带，覆盖着世界50%以上的野生红松原始森林，是世界公认的红松故乡。一棵树龄50年以上的野生红松，经过22个月的天地孕育，方可结出珍稀的野生松子。

良运食品科技有限公司先后与天津科技大学和济南泉康公司经过两年20

几次的调试研究，采用原始的石磨打浆工艺将松子研磨成松子酱，进而进行工艺加工，独到的研磨工艺已经具有国家专利。采用UHT杀菌技术，从而保留松子的营养性。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/szbl-176338.html>