

云南特产、优质花椒、优质花椒粉

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 云南特产、优质花椒、优质花椒粉 |
| 公司名称 | 张丽江（个人会员） |
| 价格 | 68.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:花椒 商品条形码:/ 卫生许可证:/ |
| 公司地址 | 中国 云南 昆明市 昆明市和平村淘宝女人街2-19号 |
| 联系电话 | 86 0871 8417074 13888417074 |

产品详情

| | | | |
|-------|-----------|-------|------|
| 品牌 | 花椒 | 商品条形码 | / |
| 卫生许可证 | / | 产品标准号 | / |
| 净重 | 1000 (kg) | 原料与配料 | 花椒果实 |
| 保质期 | 24 (个月) | 原产地 | 云南 |
| 生产厂家 | 云南 | 储藏方法 | 阴凉干燥 |
| 规格 | / | 生产日期 | / |
| 售卖方式 | 散装 | 特产 | 是 |

干制花椒是指将成熟的大红袍花椒经特殊方法制成干制成品。传统的花椒干制方法是集中晾晒或在阴凉干燥处阴干。现在多采用人工烘烤方法，用土烘房或烘干机进行干制。人工烘烤的花椒色泽好、能够很好地保存花椒的特有风味。

具体方法是：花椒采收后，先集中晾晒半天到一天，然后装烘筛送入烘房烘烤，装筛厚度3——4厘米。在烘烤开始时控制烘房温度50——60，2——2.5小时后升温到80左右，再烘烤8——10小时，待花椒含水量小于10%时即可。在烘烤过程中要注意排湿和翻筛。开始烘烤时，每隔1小时排湿和翻筛一次，之后随着花椒含水量的降低，排湿和翻筛的间隔时间可以适当延长。花椒烘干后，连同烘筛取出，筛除籽粒及枝叶等杂物。

用途可孤植又可作防护刺篱。果皮可作为调味料，并可提取芳香油，又可入药，种子可食用，又可加工制作肥皂功效除各种肉类的腥气；促进唾液分泌，增加食欲；使血管扩张，从而起到降低血压的作用；服花椒水能去除寄生虫；有芳香健胃、温中散寒、除湿止痛、杀虫解毒、止痒解腥的功效。性味辛、温，有小毒，麻。成分果含挥发油（为柠檬烯、枯醇、香叶醇等）、淄醇，不饱和有机酸。药理抑菌试验：花椒对炭疽杆菌、溶血性链球菌、白喉杆菌、肺炎双球菌、金黄色葡萄球菌、柠檬色及白色葡萄球菌、枯草杆菌等10种革兰氏阳性菌，以及大肠杆菌、宋内氏痢疾杆菌、变形杆菌、伤寒及副伤寒杆菌、

绿脓杆菌、霍乱弧菌等肠内致病菌均有明显的抑制作用。1:4的水浸剂对星形奴卡氏菌亦有抑制作用。据动物试验，少量持续服可促进有关新陈代谢的腺体发育，多量则可促进有关生殖的腺体发育。这就证明了古人“温阳补肾”的认识。功用 椒红:健胃、驱蛔虫，并有温暖强壮作用。椒目为利尿药，用于慢性浮肿腹水。古方“己椒蒴黄丸”采用椒目作逐水剂。