

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。