

# 金针菇 白色 鲜金针菇

产品名称	金针菇 白色 鲜金针菇
公司名称	上海原兴农副产品专业合作社
价格	.00/个
规格参数	产地/厂家:上海原兴农副产品专业合作社 品种:白色 种类:鲜金针菇
公司地址	青浦区练塘镇蒸兴路339号 - 1号
联系电话	86 021 59820089 15021387456

## 产品详情

产地/厂家	上海原兴农副产品专业合	品种	白色
种类	鲜金针菇	等级	二级
水分	50 ( % )		

金针菇在自然界广为分布，中国、日本、俄罗斯、欧洲、北美洲、澳大利亚等地均有分布。在中国北起黑龙江，南至云南，东起江苏，西至新疆均适合金针菇的生长。

金针菇是一种木材腐生菌，易生长在柳、榆、白杨树等阔叶树的枯树干及树桩上。

金针菇是秋冬与早春栽培的食用菌，以其菌盖滑嫩、柄脆、营养丰富、味美适口而著称于世。据测定，金针菇氨基酸的含量非常丰富，高于一般菇类，尤其是赖氨酸的含量特别高，赖氨酸具有促进儿童智力发育的功能。金针菇干品中含蛋白质8.87%，碳水化合物60.2%，粗纤维达7.4%，经常食用可防治溃疡病。

金针菇含有人体必需氨基酸成分较全，其中赖氨酸和精氨酸含量尤其丰富，且含锌量比较高，对增强智力尤其是对儿童的身高和智力发育有良好的作用，人称“增智菇”；

金针菇中还含有一种叫朴菇素的物质，常食金针菇还能降胆固醇，预防肝脏疾病和肠胃道溃疡，增强机体正气，防病健身；

金针菇能有效地增强机体的生物活性，促进体内新陈代谢，有利于食物中各种营养素的吸收和利用，对生长发育也大有益处，因而有“增智菇”、“一休菇”的美称

金针菇可抑制血脂升高，降低胆固醇，防治心脑血管疾病；经常食用金针菇，不仅可以预防和治疗肝脏病及胃、肠道溃疡，而且也适合高血压患者、肥胖者和中老年人食用，这主要是因为它是一种高钾低钠食品。

