

# 方柿子，奶油柿子 方柿

产品名称	方柿子，奶油柿子 方柿
公司名称	大丰市海风贸易商行
价格	900.00/吨
规格参数	品种:方柿
公司地址	中国 江苏 大丰市 大中镇恒丰村
联系电话	86-0515-83832165 15962079995

## 产品详情

品种 方柿

注：网上价格仅供参考，详情请电话联系！

柿子的营养价值很高。成熟的柿子中含糖15%，蛋白质1.36%，脂肪0.57%，以及粗纤维、胡萝卜素、钙、磷、铁等元素和多种维生素，尤其是维生素c比一般水果高1—2倍。柿子营养丰富、色泽鲜艳、柔软多汁、香甜可口、老少喜食。据测，每100克柿子含碳水化合物15克以上，糖分28克，蛋白质1.36克、脂肪0.2克、磷19毫克、铁8毫克、钙10毫克、维生素c16毫克，还含有胡萝卜素等多种营养成分。它既可生食，也可加工成柿饼、柿糕，并可用来酿酒、制醋等。柿子不但营养丰富，而且有较高的药用价值。生柿能清热解毒，是降压止血的良药，对治疗高血压、痔疮出血、便秘有良好的疗效，另外，柿莢、柿叶都是很有价值的药材。柿子虽好，但不能多吃，也不能空腹时吃，更忌与酸性食物同吃。因为柿子含有大量的鞣酸，树胶和果胶，鞣酸在胃内经胃酸的作用，就会沉淀凝结成块留在胃中，形成“胃柿结石”。胃柿结石会愈结愈牢，不易粉碎，会引起胃粘膜充血、水肿、糜烂、溃疡，严重者可引起胃穿孔。另外，要注意不要吃未成熟的柿子，因为鞣酸在未成熟柿子中含量高达25%左右，而成熟的柿子只含1%。食用柿子后除了不要立即食用酸性食物外，也不能与某些药品同时服用。柿子的药用价值柿子共有上千个品种，根据其在树上成熟前能否自然脱涩分为涩柿和甜柿两类。其中的涩柿(我国上市的柿子大多数属于此类)必须在采摘后先经人工脱涩后方可供食用，引起涩柿涩味的物质基础是鞣酸，(又称单宁酸)。柿子中含碳水化合物很多，每100克柿子中含10.8克，其中主要是蔗糖、葡萄糖及果糖，这也是大家感到柿子很甜的原因。柿子中的其他营养成分则不多，只含有少量的脂肪、蛋白质、钙、磷、铁和维生素c等。另外，柿子富含果胶，它是一种水溶性的膳食纤维，有良好的润肠通便作用，对于纠正便秘，保持肠道正常菌群生长等有很好的作用。中医认为，柿子味甘、涩，性寒，有清热去燥、润肺化痰、软坚、止渴生津、健脾、治痢、止血等功能，可以缓解大便干结、痔疮疼痛或出血、干咳、喉痛、高血压等症。所以，柿子是慢性支气管炎、高血压、动脉硬化、内外痔疮患者的天然保健食品。如果用柿子叶子煎服或冲开水当茶饮，也有促进机体新陈代谢、降低血压、增加冠状动脉血流量及镇咳化痰的作用。柿子的药用价值柿子不仅具有较高的营养价值，其果实及其加工品还具有较高的药用价值。柿饼中含有甘露糖醇、蔗糖、葡萄糖和木蜜醇。柿饼有降压止血、清热润肠之作用。柿饼上的白霜叫柿霜，柿霜能治咽喉干痛、口舌生疮、肺热咳嗽、咯血等症。用柿霜10克，薄荷5克，冰片0.5克放在一起磨细，涂擦，可治口疮、口角炎。柿子、柿饼中都含有转化糖、蔗糖、苹果酸和甘露醇等物质，并含有单宁。柿子和柿饼都可作缓和滋养品。并有止血润大便的作用，能缓和痔疮肿痛，止痔疮出血及直肠出血等。用柿叶加工制成柿叶

茶，常饮能增强人体新陈代谢净化血液使机体组织细胞复苏，增加冠状动脉血流量的作用，是高血压冠心病患者难得的保健饮料。用柿树皮烧成炭，磨成粉，用植物油调和一下，可治疗烫伤

2011年新柿子大量上市，保证你的质量，你的满意，是我们服务的宗旨；