

【葵花籽基全国供应优质】常年供应生葵花籽

产品名称	【葵花籽基全国供应优质】常年供应生葵花籽
公司名称	山西省宏峰奶牛农养协会
价格	5000.00/吨
规格参数	品种:葵花子 千粒重:50 (kg) 不完善率:0.01 (%)
公司地址	中国山西忻州市山西省忻州区曹张乡北兰台
联系电话	86 0350 3675155 13363501998

产品详情

品种	葵花子	千粒重	50 (kg)
不完善率	0.01 (%)	水分	5 (%)

优质的原料是质量的保证、我们以热情的服务欢迎您的到来。2010年、农历八月初前后、向日葵将上市、我处长年出售生葵花籽、生葵花盘、我地种植面积大、土地肥沃、葵花籽颗粒饱满、黑白分明，颗颗迷人、是向日葵高产之乡、面积达几百万亩、可按客户要求筛选包装、热诚欢迎各地客商实地考察求购、可邮寄样品、价格面议或电议、可为您代理收购、提供场所

、住宿、库房、精选机、包装等。望各新老客户携手共赢、合作长久。电话0350-3675155 13363501998、郭先生

供应优质向日葵、我处坐落于山西省忻州市、是华北地区最大的瓜子、葵花籽集散地、有着多年的种植模式、葵花籽以饱满、粒长而著称、颗粒迷人、品种三道眉、花葵、黑瓜子、美葵、5009、是理想的加工休闲食品之一、也是各大炒货场抢购的原料、每到秋天葵花籽熟了、就会有各地的炒货商、和经销商到此订货、我们以优质的服务、按客户的要求加工、本着互惠互利的原则、在诚信经营的理念、共同发展。欢迎新老用户的到来、电话：0350-3675155 13363501998 qq:470593018

葵花籽，即向日葵的果实，可供食用和油用。葵花籽富含不饱和脂肪酸，多种维生素和微量元素，加上其味道可口，因而成为一种十分受人们欢迎的悠闲零食和食用油源。

葵花籽是向日葵的果实。向日葵属于菊科向日葵属。为一年生草本植物。别名葵花，我国古籍上又叫西番莲、丈菊、迎阳花等，在欧洲叫太阳花，还有些国家叫太阳草、转日莲、朝阳花等。向日葵原产北美西南部，本是野生种，后经栽培观赏，迅速遍及世界各地，十六世纪初传入欧洲。

我国栽培向日葵至少已有近四百年的历史。近二十年来，葵花籽生产发展很快，世界葵花籽产量已成为仅次于大豆的重要油料。目前我国栽培也较广。

关于葵花籽的称呼各地也有不同的叫法。比如，安徽灵璧称呼葵花籽为转莲，可能是觉得向日葵随着太阳转动，且其外形又很像莲花而得名吧；在蒙古语中叫“那仁花”，意为太阳花的意思，很多蒙古女同胞的名字就取作“那仁花”。

(1)食用型

籽粒大，皮壳厚，出仁率低，约占50%左右，仁含油量，一般在40%~50%。果皮多为黑底白纹。宜于炒食或作饲料。

(2)油用型

籽粒小，籽仁饱满充实，皮壳薄，出仁率高，约占65%~75%，仁含油量一般达到45%~60%，果皮多为黑色或灰条纹，宜于榨油。

(3)中间型

这种类型的生育性状和经济性状介于食用型和油用型之间。

瓜子儿在人们生活中是不可缺少的零食，葵花籽更是瓜子儿中的佼佼者。一边嗑着瓜子儿，一边闲聊或是看电视，多么悠闲自得呀。葵花籽不但可以作为零食，而且还可以作为制作糕点的原料。由于葵花籽是植物的种子，含有大量的油脂，故葵花籽还是重要的榨油原料。葵花籽油是近几年来深受营养学界推崇的高档健康油脂。

葵花籽不宜多吃，吃时最好用手剥皮。因为用牙嗑，容易使舌头、口角糜烂，还会在吐壳时将大量津液吐掉，使味觉迟钝、食欲减少，甚至引起胃痉挛。津液有助于清除口腔食物残渣，减少细菌繁殖和发酵，并能保护口腔黏膜。据测定，每天嗑250克葵花子，就会失掉2500克津液。难怪人们嗑葵花子后，总是感到口干舌燥。另外，患有肝炎的病人，最好不要嗑葵花子，因为它会损伤肝脏，引起肝硬化。食可而止：每次80克左右为宜。食事求适：大量嗑瓜子儿会严重耗费唾液，久而久之会影响人的口腔健康，甚至影响消化。瓜子儿一次不宜吃得太多，以免上火、口舌生疮。