

酒店特色菜原料 冷冻黄秋葵批发

产品名称	酒店特色菜原料 冷冻黄秋葵批发
公司名称	莱阳凯峰农产品贸易有限公司
价格	11000.00/吨
规格参数	
公司地址	山东省烟台市莱阳马山路183号
联系电话	18663838280

产品详情

黄秋葵不仅是一道美味的保健菜肴，同时黄秋葵也具有很多的功效，那黄秋葵的功效有哪些呢?在了解黄秋葵的功效时，我们先来看看黄秋葵的营养成分。

一、黄秋葵的营养成分

黄秋葵的各个部分都含有半纤维素、纤维素和木质素，而且黄秋葵的嫩果中含有丰富的蛋白质、游离氨基酸、VC、VA、VE以及磷、铁、钾、钙、锌、锰等矿质元素和由果胶与多糖等组成的粘性物质。黄秋葵相对于其他蔬菜比较特殊的地方在于黄秋葵的内部含有的粘液。这种稀有的黏性物质(糖聚合物)中主要成分含有果胶、粘性糖蛋白、维生素A和钾。

二、黄秋葵的功效

黄秋葵的营养保健价值很高，大家都知道维生素A能有效地防护视网膜，确保良好的视力，防止白内障的产生;维生素C和可溶性纤维可以促进消化和美容，而且，这两者结合作用对皮肤有一定温和的保护效应，可以代替一些化学的护肤用品;可溶性纤维还能促进体内有机物质的排泄，减少毒素在体内的积累，降低胆固醇含量。

除此之外，黄秋葵低脂、低糖，可以作为减肥食品;由于其含锌和硒等微量元素，可以增强人体防癌抗癌能力;至于黄秋葵的特殊粘液，其粘性糖蛋白是一种由胶原和粘多糖类物质组成的多糖、蛋白质混合物，具有增强机体的抵抗力，保护人体关节腔里关节膜和浆膜的润滑作用，也能保持人体消化道和呼吸道的润滑，促进胆固醇物质的排泄，减少脂类物质在动脉管壁上的沉积，保持动脉血管的弹性，防止肝脏和肾脏中结缔组织萎缩和胶原病的发生等功效。

而且，这种粘液还可以用来制备一种类似于天然荷尔蒙的物质Lepidimoide，所以，黄秋葵有“植物GEIG E”之称。此外，这种粘液还可用于医药方面，作为润肤剂、镇定剂和止痰剂。同时，黄秋葵粘液在食品行业可以用来增加冷冻奶制甜品稳定性和所有产品稳定性和可接受性，并且可以作为脂肪的替代品。

三、黄秋葵的主要用途

黄秋葵嫩果(莢)营养价值高，堪比人参，在日韩即称为绿色人参，却比人参更适合日常食补。可以作为日常蔬菜，炒食、煮食、凉拌、制罐、做汤及速冻加工等。幼果中的黏性物质，可助消化，治疗胃炎、胃溃疡，并可保护肝脏及增强人体耐力。花、种子和根对恶疮、痈疖有疗效，有一定的抗癌作用。种子能提取油脂、蛋白质或作为

[咖啡的代用品。此外，干花可开发为保健花茶;嫩莢提取物可灌装成软\(或硬\)胶囊，目前为植物中补肾的极品;老熟的种籽可开发为许多营养食品的主料或配料，尤其以开发为咖啡代用品、奶粉伴侣、奶粉配料为商家首选。](#)

可见黄秋葵是一种具有较高营养价值的新型保健蔬菜，具有很高的开发利用价值和潜力。