

# 松茸虫草酒 松茸虫草泡酒 强身补肾 益气健体 食用菌种礼盒

产品名称	松茸虫草酒 松茸虫草泡酒 强身补肾 益气健体 食用菌种礼盒
公司名称	乡城县雪松天然绿色食品开发有限责任公司
价格	460.00/瓶
规格参数	品牌：:藏乡田园 净重：:750 ( ml ) 原料与配料：:新鲜松茸、虫草、白酒、枸杞、冰糖
公司地址	乡城县香巴拉镇
联系电话	0836-5823777 13908173136

## 产品详情

品牌：	藏乡田园	净重：	750 ( ml )	原料与配料：	新鲜松茸、虫草、白酒、枸杞、冰糖
原产地：	四川	保质期：	3 ( 年 )	酒精含量：	45 ( % )
保健功能：	强身补肾 益气健体	生产厂家：	乡城雪松天然绿色食品开发有限责任公司	特产：	是
储藏方法：	25 以下常温避光保存	生产日期：	2011		

工厂所在地：乡城

乡城，藏语译为手中的佛珠，素有“香巴拉之域”、“康巴江南”的美称。县城海拔2856米,南与云南香格里拉接壤,东与稻城县亚丁自然保护区为邻，西靠巴塘、得荣（太阳谷景区）两县，北连世界高城理塘县，处于大理——丽江——中甸——稻城——理塘——康定这条黄金旅游线的中段。

乡城的田园风光十分迷人。镶嵌在“康巴江南”绿色田野中的白色藏房犹如一颗颗闪亮的珍珠，别具一格。

大型出口商的优势供量优势

公司位于四川省甘孜州乡城县，成立于2001年，注册资金880万元。

本公司是一个大中型松茸出口加工企业，产品通过了haccp和iso2000认证，每年出口松茸120吨以上，产品品质有绝对保证。

公司环境：

· 生产优势

公司占地面积8亩，建有标准化的生产加工车间、高低温库、综合性办公大楼。

生产加工车间引进了国外先进的工艺和加工技术。2004年公司获得了国家商

检总局监督管理委员会认可颁发的中华人民共和国卫生注册证书，

通过了iso9001：2000国际质量管理体系认证，及中国质量认证中

心haccp食品安全管理体系认证。

公司环境：

### 一、松茸的功效具体说明:

松茸含有丰富的松茸素、桂皮酸等。此外，在蘑菇类中，松茸的维生素d、维生素b2、钙含量也是最高的。据许多文献记载，松茸具有强身、益肠胃、止痛、理气化痰、驱虫等功效。

壮阳：中国人相信以形补形的说法，例如认为长得像大脑的核桃仁补脑，而没有打开伞包的松茸也让人有了联

想，于是除了它的营养价值之外，因为象形的原因，上好的松茸被人，尤其是日本人当做“壮阳”良药。

松茸的食疗功效：

1. 松茸是中老年人补肾健脑、抗衰强身的保健佳品。
2. 松茸是咳嗽痰多的康复“妙药”。
3. 松茸有提高免疫力的作用。

松茸具有强身、益肠胃、止痛、理气化痰等功效。

提高免疫力.可以增强免疫力、降低血糖、强化心脏、调节血压、抗血栓、抗病毒等。孩子们如果吃了新鲜的香菇，还有保护牙齿的作用。

另外寻医问药社区的中医推荐了松茸的以下药用：

可治腰膝酸软、头昏目眩、湿痰之咳嗽、胸膈痞闷、恶心呕吐、肢体困倦等症。内服：煎汤3-10克。(寻医问药社区

-中医推荐)大家可以去以下网址搜一下：

<http://club.xywy.com/html/3220/1609761.htm>

二、松茸的营养成分:

据分析，鲜松茸约含水分89.9%；在菌子中粗蛋白17%，纯蛋白8.7%，粗脂肪5.8%，可溶性无氮化合物总量

61.5%，粗纤维8.6%。此外，还含有丰量的维生素b1、b2，维生素c及尼克酸钙、磷、铁等。

三、松茸的分类分布:

松茸 (*tricholoma matsutake* [s. ito et imai] sing) 属担子菌亚门、层菌纲、伞菌目、

口蘑科、口蘑属。

中国、日本和朝鲜。国内分布在四川、云南、贵州、黑龙江、吉林、辽宁、安徽、山西、湖北、西藏、台湾等地。

四川省分布在阿坝州的壤塘、小金、金川、马尔康、理县、茂县等，甘孜州的康定、雅江、理塘、巴塘、稻城等十几个县，凉山州的木里、盐源、冕宁、德昌及渡口市的盐边等县，其中的野茸（壤塘野人谷松茸）品质上等，质地细嫩，香味浓郁，味道鲜美，口感如鲍鱼，润滑爽口，品质为国际上品。

(图为四川乡城风景)

四、

该菌属树木的外生菌根菌。请看一则2009年末的研究新闻:

随着栽培技术的日益发展,人们开始设想对松茸进行人工栽培,开始人们试着在室内栽培松茸。但室内栽培出来的松

茸与野生松茸比起来品质相差甚远，人们只能培育出供松茸菌系繁殖，并长出松茸骨朵的原基，而不能培育出松茸

。其原因是:松茸采取在松树的细根上长出外生菌根，并通过菌根直接吸取松树通过光合作用产生的糖类，这种特殊

的营养吸收方式给人工栽培松茸的进行带来了很大的困难。而且人们还未探明松树和松茸的共生关系系统到底是怎

样的。

然后人们想到以山林栽培的方式培育松茸。在日本,战前松茸大丰收的年代，在松茸主产地，人们总结出了各种

技术和增加产量的方法。自昭和30年代后半期松茸产量急剧下降，在各主产地的强烈要求下，昭和41年林业厅

国库补助进行了13个省市的联合试验,主要是红松林松茸的综合研究。数年来红松林的状况、松茸的生态调查和

环境改善现场试验一直在进行。通过联合试验，证明了保养好山林，调整好环境，松茸的产量就会增加。也证

明山林栽培松茸是行之有效的方法。

从日本全国的松茸产量来看，只有东北地区比较稳定，西日本各县在这半个世纪中都在减产。但是，即使山上

的松林全部都消失了，山上的土的条件是不会变的。以昭和45年秋的京都府龟冈市为例，以前的山体复旧工程

把破坏的地方削成了梯田状。然后，人们在上面种植了松树和夜叉付子树，这儿便成了一小片阶梯状的瘦弱的

松林。也许是土壤的条件合适，也许是从这块地旁边的松茸山飞来了孢子，这片梯田状的土地上长出了松茸。

这个事例告诉了我们，只要土壤的条件合适，即使松树再幼小

也是可以长出松茸的。松茸是由细菌和根结合产生活性菌根带，

经过5—6年后长出来的。而且，一旦长出了松茸，只要松树健康、

土壤条件稳定，它的寿命是很长的。