

【小额批发】味麻、颗粒大全天然、无农害六月红花椒

产品名称	【小额批发】味麻、颗粒大全天然、无农害六月红花椒
公司名称	任勇军个体经营
价格	70.00/千克
规格参数	品牌:茂县六月红 商品条形码:无 卫生许可证:无
公司地址	中国 四川 九寨沟县 黑河乡
联系电话	86 0837 7250188 13990442887

产品详情

品牌：茂县六月红

产品标准号：无

保质期：12（个月）

储藏方法：密封、避光、防潮

售卖方式：散装

商品条形码：无

净重：500（kg）

原产地：四川

规格：70KG/袋

特产：是

卫生许可证：无

原料与配料：纯天然

生产厂家：九寨沟土特产经营部

生产日期：2010.8.15

花椒，可孤植又可作防护刺篱。果皮可作为调味料，并可提取芳香油，又可入药，种子可食用，又可加工制作肥皂。适宜人群一般人群均能食用，孕妇，阴虚火旺者忌食。

1、花椒粉的加工

取干制后洁净的花椒，放入炒锅中，用文火炒制，一边炒一边不停的翻搅；或用炒货机在120-130℃下炒制6-10分钟，取出自然冷却至室温，用粉碎机粉碎至80-100目，按定量装入塑料薄膜复合袋中，封口即为花椒粉成品。

2、花椒油的加工

一般以新鲜花椒为原料。加工时先把食用菜油放入锅中，加热烧开使油沫散后，停止加热，待油温降至120-130℃（凭经验或用温度计测）时倒入花椒（菜油与花椒的比例为1：0.5），立即加盖密封，以减少芳香物质的挥发散失。冷却后用离心机在1600-2000转/分的速度下离心除去果渣等杂质，装瓶即为花椒油成品。用此法加工花椒油时，要严格掌握油温，否则，当油温过高时会使麻味素受到破坏，芳香物质也迅速挥发；油温过低又不能使麻味素和芳香物质充分溶出，这都会影响产品质量。

营养分析茂县花椒因其浓郁的椒香而被称为“贡椒”

果皮含有挥发油，油的主要成分为柠檬烯（limonene）、枯醇（cumin alcohol）、牛儿醇（geraniol）。此外并含有植物甾醇及不饱和有机酸等多种化合物。