

产地精选茶树菇,柄直、颜色白,无渣、干得好一手货

产品名称	产地精选茶树菇,柄直、颜色白,无渣、干得好一手货
公司名称	古田县古添干货商行
价格	50.00/千克
规格参数	种类:干茶树菇 等级:一级 完整性 :85.0 (%)
公司地址	中国 四川 成都市 五块石农副产品批发中心市场456号
联系电话	86-02866152203 15196687125

产品详情

种类：干茶树菇 等级：一级 完整性：85.0 (%)
杂质：0.1 (%) 水分：85.0 (%)

您好！我们福建古田-古添干货商行，我们长期产地直销竹荪、茶树菇、银耳、香菇、姬松茸、猴头菇、灰树花等食用菌干品。我们从制种、提供菌种、考察各地合适高山基地、提供技术服务发动农民种植而后回收加工、包装、产品销往国内外各地。我们的宗旨是：坦诚相待、友好合作、共同向上的理念以优质的产、最合理的价格携诚与各地客商共谋发展！我们家族已经从事食用菌行业二十多年历史，拥有55亩种植基地厂房、多处种植发展基地，形成种植、烘干、包装、批发一条龙。产品批往全国各地。

我们以人为本、诚信经营、坦诚相待、共同向上发展的经营与管理理念携诚与您共谋发展！

欢迎您联系我们：四川成都五块石农副产品批发中心市场456号门市-028-66152203，15196687125。
福建古田食用菌工业园16栋b座-13959330989 联系人：游贤

茶树菇营养丰富，蛋白质含量高达19.55%。所含蛋白质中有18种氨基酸，其中含量最高的是蛋氨酸占2.49%，其次为谷氨酸、天门冬氨酸、异亮氨酸、甘氨酸和丙氨酸。总氨基酸含量为16.86%。人体必需的8种氨基酸含量齐全，并且有丰富的b族维生素和钾、钠、钙、镁、铁、锌等矿质元素。中医认为，该菇性甘温、无毒，有健脾止泻之功效，并且有抗衰老、降低胆固醇、防癌和抗癌的特殊作用。

茶树菇

茶树菇是一种对木质素、纤维素分解能力较弱的木腐菌。野生茶树菇仅着生于油茶树上。经人工驯化后，可利用油桐、枫树、柳树、栎树、白杨等阔叶树作栽培材料，但以材质较疏松、含单宁成分较少的杂木屑较适应茶树菇生长。可充分利用麸皮、米糠、饼肥等作为氮源。茶树菇除能利用杂木屑外，蔗渣、

稻草、棉籽壳、菌草也可作为碳源。碳源中以单、双糖为最好，淀粉、纤维素等利用能力较弱。若栽培料配方中仅含有葡萄糖，菌丝生长较疏松，并用少量蔗糖搭配，则菌丝生长致密，长势旺盛。说明菌丝生长过程中需要矿质元素相关。

食用价值和药用价值编辑本段回目录

茶树菇又名茶薪菇，柱壮田头菇，杨树菇，柳松菇，欧洲人称杨鳞耳，日本人称柳松茸。是一种高蛋白，低脂肪，无污染，无药害的高档珍稀食用菌。

茶树菇

青睐茶树菇味道独具一格，鲜食脆嫩爽口，盖肥柄嫩，味道鲜美。干品具有奶油饼干的浓香味。清香浓郁，烹炒褒汤，回味无穷。是家庭，宾馆宴席待客的上等佳品。深受消费者。

茶树菇具有三大功能。第一，营养功能，能提供蛋白质，脂肪，碳水化合物，维生素，矿质元素及其他生理活性物质。据国家食品质量检验中心测定，每100克干品中含蛋白质14.2克，远高于肉类，蔬菜，水果。并含有人体所需的18种氨基酸，尤其人体不能合成的8种氨基酸含量特别高。其中对儿童生长发育和智力具有促进作用的赖氨酸和精氨酸占总量的9.4%。还含有抗癌多糖，10多种矿物质，微量元素和丰富的维生素。

第二，嗜好功能，茶树菇色，香。味颇佳味道独具一格，鲜食脆嫩爽口，盖肥柄嫩，味道鲜美。干品具有奶油饼干的浓香味。清香浓郁，烹炒褒汤，回味无穷。是家庭，宾馆宴席待客的上等佳品。深受消费者青睐。

第三，生理机能，有保健药用功能，食后能参与人体的代谢，维持，调节或改善体内环境的平衡。茶树菇性平，甘温，无毒，有清热，平肝，明目的功效，可以补肾，利尿，渗湿，健脾，止泻，民间常用于治疗腰酸痛，胃冷，肾炎水肿，头晕，腹痛，呕吐等症。还具有降血压，抗衰老和抗癌的特殊功能。因此被民间称为“神菇”。