

# 休闲蜜饯 甜的自然食品蜜饯类散装圣女果脯小番茄果脯

产品名称	休闲蜜饯 甜的自然食品蜜饯类散装圣女果脯小番茄果脯
公司名称	江苏省如皋市有滋有味休闲食品商行
价格	93.00/袋
规格参数	品牌:番茄果脯 售卖方式:散装 地方风味:广式蜜饯
公司地址	中国 江苏 如皋市 如皋苏浙大市场60栋6号
联系电话	86 0513 68766008 18914366668

## 产品详情

品牌	番茄果脯	售卖方式	散装
地方风味	广式蜜饯	加工工艺	糖渍类
等级	A	净重	5k(g)
原产地	广西	保质期	365(天)
生产日期	最近	生产厂家	广西
储藏方法	干燥 阴凉	原料与配料	小番茄
卫生许可证	000	产品标准号	000
特产	否		

包装说明：5kg/袋

据营养学家研究测定：每人每天食用50克-100克番茄，即可满足人体对几种维生素和矿物质的需要。

### 保护细胞，阻止癌变-番茄

番茄又名西红柿、洋柿子。番茄既可做美味的蔬菜，又是日常生活中少不了水果。番茄含有丰富的胡萝卜素、维生素b和c，尤其是维生素p的含量居蔬菜之冠。

番茄的功效：番茄红素对心血管具有保护作用，并能减少心脏病的发作。番茄红素具有独特的抗氧化能力，能清除自由基，保护细胞，使脱氧核糖核酸及基因免遭破坏，能阻止癌变进程。国内外专家经研究认为，西红柿除了对男性前列腺肥大的作用外，还能有效减少胰腺癌、直肠癌、喉癌、肺癌、乳腺癌等症的发病危险。

西红柿性甘酸微寒，有生津止渴、健胃消食、凉血平肝、清热解毒、降低血压之功效，对高血压、肾脏病人有良好的辅助治疗作用。多吃西红柿具有抗衰老作用，使皮肤保持白皙。尼克酸能维持胃液的正

常分泌，促进红血球的形成，有利于保持血管壁的弹性和保护皮肤，所以食用西红柿对防治动脉硬化、高血压和冠心病也有帮助。西红柿多汁，可以利尿，肾炎病人也宜食用。西红柿含有一种叫果胶的食物纤维，有预防便秘的作用。

番茄丰富的维生素c，可提高儿童的免疫力，并降低儿童因严重腹泻而导致的死亡率。

## 吃西红柿注意事项 ]

### (1) 不宜和黄瓜同时食用

黄瓜中含有一种维生素c分解酶，会破坏其他蔬菜中含量丰富的维生素c。西红柿是含维生素c丰富的蔬菜，如果二者一起食用，黄瓜中的分解酶就会破坏我们从西红柿中摄取的维生素c。

### (2) 服用肝素、双香豆素等抗凝血药物时不宜食用

西红柿含维生素k较多。维生素k主要作用是催化肝中凝血酶原以及凝血活素的合成，犬最低需要量为30ug/kg体重。维生素k不足时，由于限制了凝血酶原的合成而使凝血时间延长，造成皮下和肌肉出血。

### (3) 空腹时不宜食用

西红柿含有大量可溶性收敛剂等成分，与胃酸发生反应，凝结成不溶解的块状物，这些硬块可能将胃的出口幽门堵塞，引起胃腹胀满、疼痛等不适症状。

### (4) 未成熟的番茄不宜食用

未成熟的西红柿含有生物碱甙（龙葵碱）其形状为针状结晶体，对碱性非常稳定，但能够被酸水解。所以，未熟的青西红柿吃了常感到不适，轻则口腔感到苦涩，严重的时候还会出现中毒现象。烧煮时稍加些醋，则能破坏其中的有害物质番茄碱。

### (5) 不宜长久加热后食用

长久加热，西红柿就失去了原有的营养与味道。

### (6) 已变质的西红柿不宜吃

吃已经变质的西红柿会导致食物中毒。

### (7) 急性肠炎、菌痢及溃疡活动期病人不宜食用

### (8) 服用新斯的明或加兰他敏时禁忌食用