

4级杏鲍菇 杏鲍菇3号 福建南平和意企业

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 4级杏鲍菇 杏鲍菇3号 福建南平和意企业 |
| 公司名称 | 福建和意农业发展有限公司 |
| 价格 | 14.00/千克 |
| 规格参数 | 品种:杏鲍菇3号 产地:福建南平和意企业 |
| 公司地址 | 福建省南平市延平区大横镇 |
| 联系电话 | 86 0599 8417966 13385991000 |

产品详情

品种 杏鲍菇3号 产地 福建南平和意企业

杏鲍菇(*pleurotus eryngii*)发生于伞形花科、刺芹属、刺芹枯死的植株上，所以又称为刺芹侧耳。该菌隶属于真菌门、真担子菌纲、伞菌目、侧耳属。主要分布于西欧国家以及南亚、中东一带和我国的新疆、青海、四川地区，它是高山、草原、沙漠地带的一种品质优良的大型肉质伞菌。杏鲍菇的人工驯化工作最早始于意大利国家，并且获得了成功，目前美国、泰国和中国都已开始商业化生产。

1、产品特征

杏鲍菇的成分形态：杏鲍菇的子实体单生或群生，菌盖宽2 - 12cm，初呈拱圆形，后逐渐平展，成熟时中央浅凹至漏斗形，表面有丝状光泽，平滑、干燥、细纤维状，幼时盖缘内卷，成熟后呈波浪状或深裂；菌肉白色，具有杏仁味，无乳汁分泌；菌褶延生，密集，略宽，乳白色，边缘及两侧平，有小菌褶；菌柄2 - 8cm，偏心生或侧生。杏鲍菇是一种菌肉肥厚、质地脆嫩、营养丰富、味道鲜美（具有杏仁香味）、口感极佳的一种平菇，被誉为“平菇王”。杏鲍菇含有大量的蛋白质、糖类和多种维生素。据测定蛋白质含量高达25%，脂肪1.4%，粗纤维6.9%，灰分6.9%。在蛋白质中含有18种氨基酸，其中人体必需的8种氨基酸齐全。此外，还含有多种矿物质元素。

2、杏鲍菇的营养与口味杏鲍菇的菌柄和菌盖质地脆嫩，肉质肥厚，味道鲜美，且具有独特的杏仁香味，素有“平菇之王”的美誉。杏鲍菇与其他一般品种的平菇、香菇、鸡腿菇等的区别是：组织紧密、富有弹

性、采摘后保存的时间较一般菇要长。杏鲍菇肉质肥嫩适合炒、烧、烩、炖、做汤及火锅用料，亦适宜西餐。即使做凉拌菜，口感都非常好，加工后口感脆、韧，呈白至奶黄色，外观好。杏鲍菇的营养非常丰富，是一种高蛋白，低脂肪的营养保健食品。含有18种氨基酸，其中8种是人体必需氨基酸，且都是L-型，易被人体吸收利用，它可与肉类、禽蛋相媲美。中医认为，杏鲍菇有益气、杀虫和美容作用，可促进人体对脂类物质的消化吸收。它还含有利尿，健脾胃、助消化的酶类，具有强身、滋补、增强免疫力的功能。另外杏鲍菇的寡糖含量丰富，有整理肠胃及美容的效果。是老年人和心血管疾病与肥胖症患者理想的营养保健食品。

由于食用菌尤其是食药兼用的菌类具有高蛋白、低脂肪、高维生素、低热量的特点，含有丰富的无机盐类和可食性纤维素，富含氨基酸、真菌多糖、微量元素等营养成分，对提高人体免疫力、抗衰老等具有明显的食疗价值。食用菌不但营养丰富，而且味道鲜美。它符合联合国粮农组织倡导的二十一世纪天然、营养、健康的保健食品要求，因而倍受人们的青睐。

同时，由于食用菌具有高蛋白、低脂肪、多药效、风味独特、口感油腻、味道鲜美、营养丰富等功效，且生产过程几乎不需喷药施肥，是无公害绿色食品的典范，被国际营养学家推荐为世界十大健康食品之一。