

副食品 真空包装 原味 光板 南瓜籽仁 (小片)

产品名称	副食品 真空包装 原味 光板 南瓜籽仁 (小片)
公司名称	鹤山市沙坪镇文顺贸易行
价格	.00/个
规格参数	包装:12.5KgX2/箱 水分:8 (%) 净重:25 (kg)
公司地址	中国 广东 鹤山市 沙坪镇
联系电话	86 750 8983326

产品详情

包装	12.5KgX2/箱	水分	8 (%)
净重	25 (kg)	破碎率	1 (%)
质量标准	出口/内销标准	等级	AA
下量	1 (%)	新奇创意项目	报名
品种	南瓜子仁		

品种	光板南瓜子仁
原产地	西北
类别	小片
等级	aa
剥壳方式	机剥机选
售卖方式	抽真空包装12.5kgx2/箱
水分	8(%)以下
净重:	25kg
质量标准	出口标准
口味	原味

o 云南省南瓜子为什么会备受东盟国家市场青睐？

云南省农产品出口市场已经打开，出口额逐年扩大，尤其是云南省生产的南瓜子在东盟国家市场上最具优势，前景看好。

云南省产的南瓜子仁共分3个品种：光板瓜子、无边瓜子、黑瓜子，其中尤以光板瓜子最有特色——表皮呈翠绿色。这种南瓜子惟有云南特有的气候条件才能种出来，其国际市场上的价格要高出其他省区所产南瓜子价格的2倍，是值得大力发展的产品。

∅ 南瓜子的物理成分

【英文名】：cushaw seed

【别名】：番撒、北瓜、金瓜。

【来源】：为葫芦科植物南瓜的种子。

【植物形态】：一年生蔓生草本。茎有短刚毛，卷须3~4裂。叶片稍柔软，宽卵形或卵圆形，5浅裂，两面密生粗糙毛，边缘有细齿。花雌雄同株，单生，黄色；雄花花萼裂片线形，花冠钟状，雄蕊3；雌花花萼裂片显著叶状，花柱短。果柄有棱和槽，瓜蒂扩大成喇叭状。果实常有数条纵沟，开头因品种而不同。花期7~8月，果期9~10月。我国各地广泛种植。

【采制】：采收老熟的果实，切开取其种子，晒干。食用时多除去种壳，称南瓜子仁。

【性状】：种子扁椭圆形，一端较长，外表面黄白色，边缘稍有棱，长约1.2~2.0cm，宽0.6~1.2cm，表面稍有毛茸。种皮较厚，种脐位于尖的一端。除去种皮，可见绿色菲薄胚乳，内有两枚黄色肥厚子叶。气香，味微甘。

【性味】：性平，味甘。能补脾益气，下乳汁，润肺燥，驱虫。

∅ 南瓜子的化学成分

种子含油16.4%，其中主要脂肪酸为亚油酸 (linoleic acid)，油酸 (oleic acid)，棕榈酸 (palmitic acid) 及硬脂酸 (stearic acid)，还有亚麻酸 (linolenic acid)，肉豆蔻酸 (myristic acid)；还含类脂成分，内有三酰甘油 (triglyceride)，二酰甘油 (diglyceride)，单酰胆碱 (phosphatidylcholine)，磷脂酰乙醇胺 (phosphatidylethanolamine)，磷脂酰丝氨酸 (phosphatidylserine)，脑苷脂 (cerebroside) 等。脱脂的种中分得有效成分：南瓜子氨酸 (cerebroside)，另外还富含蛋白质、胡萝卜素、维生素b1、b2、c。

南瓜子仁的食物营养成份知识普及：南瓜子仁的功效以及食用禁忌生活百科知识。南瓜子仁食物营养价值高，有很多种菜系佳肴做法。南瓜子仁无论蒸煮，清炖，还是烧卤，煎炸，都风味香浓，营养丰富。南瓜子仁还具有较高的食疗营养价值。本篇介绍南瓜子仁的营养价值剖析，食物食材营养手册，令您在生活中做到健康饮食。

热量(千卡)	566	硫胺素(毫克)	.23	钙(毫克)	16
蛋白质(克)	33.2	核黄素(毫克)	.09	镁(毫克)	2
脂肪(克)	48.1	烟酸(毫克)	1.8	铁(毫克)	1.5
碳水化合物(克)	0	维生素c(毫克)	0	锰(毫克)	.64
膳食纤维(克)	4.9	维生素e(毫克)	13.25	锌(毫克)	2.57
维生素a(微克)	0	胆固醇(毫克)	0	铜(毫克)	1.11
胡萝卜素(微克)	4.6	钾(毫克)	102	磷(毫克)	1159
视黄醇当量(微克)	9.2	钠(毫克)	20.6	硒(毫克)	2.78

∅ 适宜人群：一般人群均可食用

l 特别适合以下人群食用：

l 适宜前列腺肥大之人食用；

² 功效：前列腺炎为男性高发病，医生认为，每天吃上50克左右的南瓜子，生熟均可，可较有效地防治前列腺疾病。这是由于前列腺分泌激素功能靠脂肪酸，而南瓜子就富含脂肪酸，可使前列腺保持良好功能。美国研究人员曾经发表的科研论文也指出“每天坚持吃一把南瓜子就可治疗前列腺肥大，并使第二期症状恢复到初期，明显改善第三期病情，因为南瓜子之中的活性成分可消除前列腺初期的肿胀，同时还有预防前列腺癌的作用。南瓜子还有利尿功能。

l 适宜糖尿病人食用；

² 功效：糖尿病患者可以适量食用南瓜，南瓜含有丰富的钴，钴能活跃人体的新陈代谢，促进造血功能，并参与人体内维生素b12的合成，是人体胰岛细胞所必需的微量元素。食用时要注意监测血糖变化情况。

l 适宜产后手足浮肿和缺乳之人

² 食疗：妇女产后缺奶，多因气血不足、营养失调或肝郁气滞所致。用南瓜子25克，去壳取仁，纱布包裹捣碎如泥，加糖搅拌。早晚空腹各服一次，连服5日，催乳效果极佳。注意：催乳必须用生南瓜子，将南瓜子炒熟或煮粥吃无效。

l 适宜蛔虫病，蛲虫病，绦虫病，钩虫病,血吸虫病患者食用；

² 功效：对绦虫，蛔虫有明显的驱虫作用，对牛肉绦虫或猪肉绦虫的中段及后段都有麻痹作用。又能抑制和杀灭实验小鼠体内日本血吸虫的幼虫，对雌虫作用更强。本品驱虫的有效成分为水溶性南瓜子氨酸。

l 南瓜子含有丰富的泛酸，这种物质可以缓解静止性心绞痛，并有降压的作用

l 温馨提示：胃热病人宜少食，否则会感到脘腹胀闷。