

福建辣椒王（鸭脖专用辣椒王够辣耐煮）正宗辣椒王产地供应

产品名称	福建辣椒王（鸭脖专用辣椒王够辣耐煮）正宗辣椒王产地供应
公司名称	古田县龙山商贸有限公司
价格	29.00/千克
规格参数	品种:福建辣椒王 等级:一级 椒长:8（cm）
公司地址	大桥镇龙山路67号
联系电话	86-593-3651103 13706032731

产品详情

古田辣椒王 产地直接发货,价格绝对优惠,绝无掺假,够辣皮够厚耐煮

优质的品种加上独特的地域位置，造就了古田辣椒王者地位。辣度尖锐，野味十足，具有辣度强、香味浓、色泽度高的特点，其辣度是其他辣椒品种的5-7倍！

鸭脖的唯一选择。

药用性能 性味 果：辛、热。 功能

果：温中散寒，健胃消食。用于胃寒疼痛，胃肠胀气，消化不良；外用治冻疮，风湿痛，腰肌痛。
根：活血消肿。外用治冻疮。用法用量 果1~3钱；根外用适量，煎水洗患处。药用价值 辣椒中含丰富的维生素e、c，此外还含有只有辣椒才有的辣椒素，而在红色、黄色的辣椒、甜椒中，还有一种辣椒红素（capsanthin），这两种成分都只存在于辣椒中，辣椒素存在于辣椒果肉里，而辣椒红素则存在于辣椒皮，它的作用类似胡萝卜素，有很好的抗氧化作用，因此喜欢吃剥皮辣椒的人可能就吃不到辣椒红素了。辣椒的热辣除了镇热止痛外，由于它能促进肾上腺素分泌，提高新陈代谢，因此现在也被做成减肥用品，而辣椒素也具有降低血小板黏性的作用，因此也成为维护心血管健康的保健食品热门成分，不过因为它的刺激性强，肠胃溃疡或心脏疼痛、胸闷的人建议避免食用。[1] 当辣椒的辣味刺激舌头、嘴的神经末梢，大脑会立即命令全身“戒备”：心跳加速、唾液或汗液分泌增加、肠胃加倍“工作”，同时释放出内啡肽。若再吃一口，脑部又会以为有痛苦袭来，释放出更多的内啡肽。持续不断释放出的内啡肽，会使人感到轻松兴奋，产生吃辣后的“快感”。吃辣椒上瘾的另一个因素是辣椒素的作用。当味觉感觉细胞接触到辣椒素后会更敏感，从而感觉食物的美味。在人们吃辣椒时，只要不将口腔辣伤，味觉反而敏感了。此外，在食用辣椒时，口腔内的唾液、胃液分泌增多，胃肠蠕动加速，人在吃饭不香、饭量减少时，就产生吃辣椒的念头。事实上，不管吃辣成瘾与否，适量吃辣椒对人体有一定的食疗作用。

一、健胃、助消化。彩椒如前所述，辣椒对口腔及胃肠有刺激作用，能增强肠胃蠕动，促进消化液分泌，改善食欲，并能抑制肠内异常发酵。中国一些医学、营养专家对湘、川等省进行调查，发现这些普遍喜食辣椒的省区，胃溃疡的发病率远低于其他省区。这是由于辣椒能刺激人体前列腺素e2的释放，

有利于促进胃黏膜的再生，维持胃肠细胞功能，防治胃溃疡。二、预防胆结石 常吃青椒能预防胆结石。青椒含有丰富的维生素，尤其是维生素c，可使体内多余的胆固醇转变为胆汁酸，从而预防胆结石，已患胆结石者多吃富含维生素c的青椒，对缓解病情有一定作用。红苹果红辣椒防治乳癌——研究人员最近发现，红苹果和红辣椒等“红皮”水果和蔬菜对乳腺癌等肿瘤疾病有防治作用。三、改善心脏功能。以辣椒为主要原料，配以大蒜、山楂的提取物及维生素e，制成“保健品”，食用后能改善心脏功能，促进血液循环。此外，常食辣椒可降低血脂，减少血栓形成，对心血管系统疾病有一定预防作用。

四、降血糖。牙买加的科学家通过实验证明，辣椒素能显著降低血糖水平。五、缓解皮肤疼痛。研究发现，辣椒素能缓解诸多疾病引起的皮肤疼痛。六、辣椒有减肥作用。辣椒含有一种成分，可以通过扩张血管，刺激体内生热系统，有效地燃烧体内的脂肪，加快新陈代谢，使体内的热量消耗速度加快，从而达到减肥的效果。七、防感冒 辣味食物具有通利肺气、通达窍表、通顺血脉的“三通”作用。八、抗辐射 红辣椒、黑胡椒、咖喱等香辛料，能够保护细胞的dna免受辐射破坏，尤其是伽马射线。

九、助长寿

中医认为辛辣食物既能促进血液循环，又能增进脑细胞活性，有助延缓衰老，纾缓多种疾病。

十、暖胃驱寒。

《食物本草》中说，辣椒能温暖脾胃。如果遇寒出现呕吐、腹泻、肚子疼等症状，可以适当吃些辣椒。

十一、促进血液循环。辣椒有一定的药性，因此能“除风发汗，行痰，除湿。”用现代医学解释，就是能促进血液循环，改善怕冷、冻伤、血管性头疼。十二、肌肤美容。辣椒能促进体内激素分泌，改善皮肤状况。许多人觉得吃辣会长痘，其实并不是辣椒的问题。只有本身就爱长痘的体质，吃完辣椒才会火上浇油。十三、降脂减肥。辣椒素能加速脂肪分解，丰富的膳食纤维也有一定的降血脂作用。

辣椒素的化学分析 辣椒素在经过ph值测试后为偏碱性，食用辣椒的优点，首先是可降低人身体中的酸含量。由于人类饮食多喜欢酸类食物，所以身体中的食酸含量较高，使身体中的毒素不能够有效的排出体外。为了使身体中的酸碱食物链达到平衡的状态，平时也要食用少量的含有辣素的食品和蔬菜，确保酸碱数值基本处于平衡的状态。如果在饮食较辣的蔬菜时，可在烹炒辣性蔬菜时加入含有酸性的物质，以降低辣素的含量。我们常食用的蛋类食品偏酸性，鸡蛋炒辣椒的味道很不错，即不太辣还很可口，对肠胃也不会带来太大的刺激。在现代社会中，人类的饮食不能够确保身体的酸碱平衡，导致了多发病的状态，多食用碱性食品有利于身体的健康。不宜人群 痔疮患者 痔疮患者如果大量食用辣椒等刺激性食物，会刺激胃肠道，使痔疮疼痛加剧，甚至导致出血等症状，痔疮患者应多喝水，多吃水果，少吃或不食辣椒。有眼病者 红眼病、角膜炎等病人，吃辣椒会加重病情。在治疗过程中，大量食用辣椒、生姜、大蒜、胡椒、芥末等辛辣食品，也会影响疗效。慢性胆囊炎患者 患有慢性胆囊炎者应忌食辣椒、白酒、芥末等辛辣食物，因为这些食物均有刺激胃酸分泌的作用，易造成胆囊收缩、诱发胆绞痛。肠胃功能不佳者 吃辣椒虽能增进食欲，但肠胃功能不佳尤其是胃溃疡者食用辣椒，会使胃肠黏膜产生炎症，应忌食辣椒。热症者 有发热、便秘、鼻血、口干舌燥、咽喉肿痛等热症者，吃辣会加重症状。产妇 产妇在产一周内，吃辣椒不但使自己“上火”，出现大便秘结等症状，而且还会影响婴儿，使婴儿内热加重。

口腔溃疡者 患者口腔对咸、辣、酸、苦等味道敏感，吃辣椒会加重疼痛。消瘦的人 从中医角度讲，瘦人多属阴虚和热性体质，所谓“瘦人多火”，即指虚火，常常表现为咽干、口苦、眼部充血、头重脚轻、烦躁易怒。如果多吃辣椒，不仅会使上述症状加重，而且容易导致出血、过敏和炎症，严重时还会发生疮痍感染等。甲亢病人 因为甲亢患者本来就容易心动过速，食用辣椒后会心跳进一步加快。

肾病患者 研究证明，辣椒、葱、姜、蒜、咖喱、芥末、胡椒等含有刺激性成分的食品和辛辣调味品，以及韭菜、芹菜、小红萝卜等含挥发油多的蔬菜，在人体代谢过程中常常要通过肾脏排泄，而这些辛辣成分对肾脏有不同程度的刺激作用，严重时会影响肾脏功能。因此，肾病患者不宜食用。除以上这些患者，还有高血压病人、泌尿系统结石患者和风热病患者，慢性胃肠病、痔疮、皮炎、结核病、慢性气管炎及高血压患者也都应注意不食用辣椒。其实，正常人吃辣也应注意，服用维生素k及止血药时不宜食用辣椒，辣椒也不宜与胡萝卜、动物肝脏同时食用。另外，应根据自己的进食能力量力而行，否则吃的时候过瘾了，身体健康却受到不良影响。编辑本段食疗价值 茄科草本植物辣椒及其变种的果实。又称番椒、辣茄、海椒、辣子、鸡嘴椒。中国大部分地区均有栽培。品种繁多，有大红袍、大金条、二金条、朝天椒、米辣椒、牛角海椒、七星椒等。夏、秋季采摘未成熟（色青）的果实，称青辣椒；采摘成熟（色红）的果实，称红辣椒。洗净鲜用，红辣椒又可晒干备用。用时须去蒂。

[性能]味辛，性热。能温中健胃，散寒燥湿，发汗。[参考]含辣味成分，主要为辣椒碱、二氢辣椒碱；另含挥发油、蛋白质、钙、磷，丰富的维生素c、胡萝卜素及辣椒红素。该品有强烈的局部刺激作用；口服能增进食欲，促进胃肠道消化功能；辣椒碱可刺激人舌的味觉感受器，反射性地引起血压的暂时上升，一般在10~15分钟后复原。[用途]用于脾胃虚寒，食欲不振，腹部有冷感，泻下稀水；寒湿郁滞，少

食苔膩，身体困倦，肢体酸痛；感冒风寒，恶寒无汗。[用法]煎炒，煮食，研末服或生食。[注意]食用宜选味不甚辣、辛香而油润多肉者。不宜多食，过食可引起头昏、眼干，口腔、腹部或肛门灼热，疼痛，腹泻，唇生疱疹等。

凡阴虚火旺、咳嗽、咯血、吐血、便血、目疾、疮疖和消化道溃疡的病人不宜服用。

"供应福建辣椒王（鸭脖专用辣椒王够辣耐煮）正宗辣椒王产地供应"的安全性是绿色食品，等级是一级，椒长是8（cm），杂质是0.01（%），水分是13.0（%），原产地是福建，品种是福建辣椒王，状态是干辣椒，霉变椒是0.1（%）