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 维他命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,释放出更多的内啡呔。持续不断释放出的内啡呔,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,痔疮患者应多饮水,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。 产妇产妇在产后一周内,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,严重时还会发生疮痈感染等。 甲亢病人 因为甲亢患者本来就容易心动过速,食用辣椒后会使心跳进一步加快。

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尤应注意不食用辣椒。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共变种的果实。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 食苔腻,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(%)