批发辣椒 青辣椒 黄皮料辣椒 农户自己种植农产品 绿色产品

产品名称	批发辣椒 青辣椒 黄皮料辣椒 农户自己种植农产品 绿色产品
公司名称	亳州市谯城区张盼盼中药材种植专业合作社
价格	14.00/千克
规格参数	品种:辣椒黄皮 等级:三级 椒长:6（cm）
公司地址	亳州市谯城区颜集镇碱厂行政村张各村
联系电话	13156756608

产品详情

夏季天气炎热，湿度增加，人很容易出现食欲不振、身体酸疼、打不起精神来的各种“ 夏季疲劳 ”症状。但如果良好利用辣味调味料就能良好对抗夏季疲劳哦!烹饪料理，该如何和辣椒、姜蒜、芥末等调味料“ 良好相处 ”呢?日本经济新闻撰文为大家支招。

静冈县立大学教授渡边达夫曾出版《辣椒——辣味的科学》一书，他认为，辣味并非一种味道，而是一种疼痛感。实际上，与甜味这种让人感到美味的味道不同，辛辣很容易导致人体的燥热和疼痛。而这种疼痛感无论是吃到嘴里，还是抹到伤口上，强烈的刺激感都会突出其存在感。

夏季适当吃点辣，皮肤温度升高人舒爽

人在吃辣后，消化系统受到辛辣刺激，就会自动连接到自律神经。自律神经能在无意识中调节胃肠动力、心脏跳动、新陈代谢和机体温度。而自律神经主要由被称为“ 白昼神经 ”、促进机体活性的交感神经和被称为“ 夜晚神经 ”、促进人体放松的副交感神经组成的。而辣味能够良好刺激交感神经。

夏季为什么适当吃辣反而会觉得神清气爽呢?这是因为辣椒中含有的辛辣成分辣椒素进入人体后，皮肤表面的温度会渐渐升高。因此人在吃辣时会觉得热，进而出汗。然而随着出汗，人体中的热量也被带走，皮肤表面的温度在暂时升高后就会有快速回落，甚至比吃之前还要低。正是皮肤表面的温差给人体带来了舒爽的感觉。

另外，辣椒素能够促进消化系统的血液循环、保护胃黏膜、提高代谢、促进脂肪燃烧，可以说是功能多多。东南亚和中南美等热带地区国家常吃辛辣料理，利用的就是辣椒素的这些机制特点。

"供应批发辣椒 青辣椒 黄皮料辣椒 农户自己种植农产品 绿色产品"的安全性是放心菜，等级是三级，椒长是6（cm），杂质≤是0.5（%），水分≤是0.1（%），原产地是安徽，品种是辣椒黄皮，状态是干辣椒，霉变椒≤是5.0（%）