

辣椒 调味料小辣椒 自家种植质量保证 可按要求包装批发 实图

产品名称	辣椒 调味料小辣椒 自家种植质量保证 可按要求包装批发 实图
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	13.00/千克
规格参数	品种:樱桃椒 等级:一级 椒长:5-6 (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

小辣椒

【基源】为茄科植物辣椒capsicum frutescens l.的果实。

小辣椒[1]

未成熟(色青)者，称青椒;成熟(色红)者，称红辣椒。

【别名】番椒，海椒，辣子，秦椒。

【性味】热，辛。

【功用】温中健胃，散寒燥湿。

【成分】红尖辣椒(括号内数据为青尖辣椒)可食部分80% (84%)。每100g中含热量134 (96) kj,蛋白质1.3 (1.4) g、脂肪0.4 (0.3) g、碳水化合物5.7 (3.7) g、胡萝卜素1390 (340)

6

小辣椒

μg,硫胺素0.03 (0.03) mg;核黄素0.06 (0.04) mg、尼克酸0.8 (0.5) mg;维生素c144 (62) mg、维生素e0.44 (0.88) mg。钾222 (209)mg,钠2.6 (2.2) mg,钙37(—5) mg,镁16(15) mg,硒1.90 (0.62)

μg。药用成分为辣椒碱、辣椒红素等。[1]

辣椒草本。单叶互生，无托叶。花两性，辐射对称，花冠合瓣，属茄科植物，原产南美洲，现我国大部分地区均有栽培。

辣椒富含vc，胡萝卜素，含蛋白质，糖类，矿物质(钙，磷，铁，硒，钴)

小辣椒

，色素(隐黄素，辣椒红素，微量辣椒玉红素)，龙葵素，脂肪油，树脂，挥发油，辣味成分(辣椒碱，二氢辣椒碱，高辣椒碱等)。辣椒性味辛辣热。具有温中健胃，杀虫功效，主治胃寒食欲不振，消化不良，风湿腰痛，腮腺炎，多发性疖肿等症。辣椒素也是一种潜在的抗癌物质，抗氧化剂。辣椒3个，花椒10粒，生姜一片，食盐适量，煎水服可治风寒感冒；辣椒1个，清晨热豆腐皮裹吞下，可治痢疾水泻。

辣椒属辛热食物，多食可使内炎旺盛，故阴虚炎旺之人禁食辣椒，否则会上火。

小辣椒

，辣椒的一种，一般指朝天椒，小米椒，因其个体小，因此得名，未成熟时为淡绿色，成熟为橙黄色，干小米椒为红带橙黄色，大红色的则不是该品种。

在我国江西赣州、福建龙岩、河南南阳等为小辣椒的主要产地，尤以江西赣州石城最为著名，

小红辣椒

该地利用当地烤烟用的烤烟房对小辣椒进行烘干，具有数量大、速度快，成本低等优点，质量上乘，为各出口商之理想农产品，也是生产泡椒的最佳品种。

"供应辣椒 调味料小辣椒 自家种植质量保证 可按要求包装批发 实图"的安全性是无公害蔬菜，等级是一级，椒长是5-6 (cm)，杂质 是0.5 (%)，水分 是12.0 (%)，原产地是安徽，品种是樱桃椒，状态是干辣椒，霉变椒 是5.0 (%)