

大量鲜香菇 价格实惠 普通香菇

产品名称	大量鲜香菇 价格实惠 普通香菇
公司名称	遵化市西梁子河风云食用菌种植场
价格	6.00/千克
规格参数	品种:普通香菇 种类:鲜香菇 等级:一级
公司地址	东新庄镇西梁子河村
联系电话	86 0315 13780457386

产品详情

香味成分主要是香菇酸分解生成的香菇精（lentionione）。所以香菇是人们重要的食用、药用菌和调味品。香菇的鲜味成分是一类水溶性物质，其主要成分是5'-鸟苷酸、5'-AMP、5'-UMP等核酸构成成分，均含0.1%左右。其香味成分主要是香菇酸分解生成的香菇精。香菇含有一种分子量为100万的抗肿瘤成分-----香菇多糖，含有降低血脂的成分-----香菇太生，香菇腺嘌呤和腺嘌呤的衍生物，香菇还含有抗病毒的成分-----干扰素的诱发剂----双链核糖核酸，是不可多得的保健食品之一。香菇中含不饱和脂肪酸甚高，还含有大量的可转变为维生素D的麦角甾醇和菌甾醇，对于增强抗疾病和预防感冒及治序有良好效果。经常食用对预防人体，特别是婴儿因缺乏维生素D而引起的血磷、血钙代谢障碍导致的佝偻病有益，可预防人体各种粘膜及皮肤炎病。香菇中所含香菇太生（Lentysin）可预防动脉硬化，可降低人的血压，从香菇中还分离出降血清胆固醇的成分（C₈H₁₁O₄N₅，C₉H₁₁O₃N₅）。香菇灰分中含有大量钾盐及其它矿质元素，被视为防止酸性食物中毒的理想食品。香菇中的碳水化合物中以半纤维素居多

防癌抗癌：香菇菌盖部分含有双链结构的核糖核酸，进入人体后，会产生具有抗癌作用的干扰素；

4.降血压、降血脂、降胆固醇：香菇中含有嘌呤、胆碱、酪氨酸、氧化酶以及某些核酸物质，能起到降血压、降胆固醇、降血脂的作用，又可预防动脉硬化、肝硬化等疾病。

5.香菇还对糖尿病、肺结核、传染性肝炎、神经炎等起治疗作用，又可用于消化不良、便秘等

"厂家直销大量鲜香菇 价格实惠"的等级为一级，杂质 是0.1（%），种类为鲜香菇，水分 是85.0（%），菌盖直径 为4.0均匀（cm），开伞度 是7（cm），品种为普通香菇，残缺菇 是1.0（%），菌盖厚度 为1.2（cm），产地/厂家是风云香菇种植场，属性为属性值