

大量优质干牛肝菌 浙江庆元

产品名称	大量优质干牛肝菌 浙江庆元
公司名称	吴地勃（个体经营）
价格	260.00/千克
规格参数	产地/厂家:浙江庆元 品种:牛肝菌 种类:干牛肝菌
公司地址	中国 山东 泰安市泰山区 五马市场
联系电话	86 0538 6362452 15854851540

产品详情

产地/厂家 种类	浙江庆元 干牛肝菌	品种 等级	牛肝菌 一级
-------------	--------------	----------	-----------

牛肝菌科 boletaceae 室担子菌亚门伞菌目的重要一科。下分11-20属，多数可食用。中国牛肝菌科种类有397种和变种，其中有毒牛肝菌33种，占总数8.3%，如粘盖牛肝菌属，牛肝菌属、粉孢牛肝菌属。该菌具有清热解烦、养血和中、追风散寒、舒筋和血、补虚提神等功效，是中成药“舒筋丸”的原料之一；又是妇科良药，可治妇女白带症及不孕症。此外，其水提物对小白鼠肉瘤s-180的生长有阻抑作用，对肉瘤s-180的

抑制率为1

00%，对艾氏腹水癌

的抑制率为90%。同时还有抗流感病毒、

防治感冒的作用。牛肝菌类是牛肝菌科和松塔牛肝菌科等**真菌**

的统称，其中除少数品种有毒或味苦而不能食用外，大部分品种均可食用。云南省牛肝菌类资源丰富，有不少优良的可食品种，主要有白、黄、黑牛肝菌。白牛肝菌，又称美味牛肝菌，生长于海拔九百米至二千二百米之间的松栎混交林中，或砍伐不久的林缘地带，生长期为每年五月底至十月中，雨后天晴时生长较多，易于采收。白牛肝菌味道鲜美，营养丰富。云南省各族群众喜爱采集鲜菌烹调食用。西欧各国也有广泛食用白牛肝菌的习惯，除新鲜的作菜外，大部分切片干燥，加工成各种小包装，用来配制汤料或做成酱油浸膏，也有制成盐腌品食用。云南省从一九七三年起出口白牛肝菌，销往西欧，极受欢迎，供不应求。黄、黑牛肝菌与白牛肝菌同科，食用方法相同，味道亦近似。

牛肝菌含有人体必需的8种氨基酸，还含有腺嘌呤、胆碱和腐胺等生物碱。可药用，治疗腰腿疼痛、手足麻木、四肢抽搐，还可用以治妇女白带异常。它具有清热解烦、养血和中、追风散寒、舒筋活血、补虚提神等功效。另外，还有抗流感病毒、防治感冒的作用。可见美味牛肝菌确是林中菌类中功能齐全、

食药兼用的珍品。经常食用牛肝菌可明显增强机体免疫力、改善机体微循环。