

高质量纯度黑芝麻 黑芝麻

产品名称	高质量纯度黑芝麻 黑芝麻
公司名称	金湖县水中参芡实专业合作社
价格	10.00/包
规格参数	品种:黑芝麻 等级:1 千粒重:10 (kg)
公司地址	金湖县塔集镇龚河村部
联系电话	15052698552

产品详情

黑芝麻为胡麻科脂麻的黑色种子，含有大量的脂肪和蛋白质，还有糖类、维生素a、维生素e、卵磷脂、钙、铁、铬等营养成分。可以做成各种美味的食品。一般人均可食用。

黑芝麻含有的多种人体必需氨基酸，在维生素e和维生素b1的作用参与下，能加速人体的代谢功能；黑芝麻含有的铁和维生素e是预防贫血、活化脑细胞、消除血管胆固醇的重要成分；黑芝麻含有的脂肪大多为不饱和脂肪酸，有延年益寿的作用。

中医中药理论认为，黑芝麻具有补肝肾、润五脏、益气力、长肌肉、填脑髓的作用，可用于治疗肝肾精血不足所致的眩晕、须发早白、脱发、腰膝酸软、四肢乏力、步履艰难、五脏虚损、皮燥发枯、肠燥便秘等病症，在乌发养颜方面的功效，更是有口皆碑。

一般素食者应多吃黑芝麻，而脑力工作者更应多吃黑芝麻。黑芝麻所含有的卵磷脂是胆汁中的成分之一，如果胆汁中的胆固醇过高及与胆汁中的胆酸、卵磷脂的比例失调，均会沉积而形成胆结石，卵磷脂可以分解、降低胆固醇，所以卵磷脂可以防止胆结石的形成。现代医学研究结果证实，凡胆结石患者，其胆汁中的卵磷脂含量一定不足，常吃黑芝麻可以帮助人们预防和治疗胆结石，同时还有健脑益智、延年益寿的作用。确实是中老年人常用的保健佳品。

小孩吃了对身体增强了免疫力.

药用价值来源：胡麻科、胡麻属植物脂麻（*sesamum indicum* L.）的干燥成熟种子。

制法：除去杂质，洗净，晒干。用时捣碎。取净黑芝麻，照清炒法炒至有爆声。用时捣碎。秋季果实成熟时采割植株，晒干，打下种子，除去杂质，再晒干。

性味归经：甘，平。归肝、肾、大肠经。

功能主治：补肝肾，益精血，润肠燥。用于头晕眼花，耳鸣耳聋，须发早白，病后脱发，肠燥便秘。

用法用量：9~15克。

贮藏：置通风干燥处，防蛀。

摘录：《中国药典》

主要成份

种子含脂肪油可达60%。油中含油酸、亚油酸、棕榈酸、花生酸、廿四酸、廿二酸等的甘油酯。亦含甾醇、芝麻素（sesamin）、芝麻酚（sesamol）、芝麻林素（sesamolin）、维生素e等。

此外尚含叶酸18.45mg%、烟酸0.48mg%、蔗糖0.64%、卵磷脂0.65%、戊聚糖、蛋白质和多量的钙等。

药理作用

1. 对血糖的作用

大鼠口服黑芝麻种子提取物，可使其血糖降低，能增加其肝脏及肌肉中糖原含量，但大量则降低糖原含量。

2. 抗炎作用

有报告指出，用新鲜灭菌的麻油涂布皮肤黏膜，有减轻刺激、促进炎症恢复的作用。

3. 其他作用

给大鼠喂饲黑芝麻油（0.2ml/100g 体重）10天，可增加其肾上腺中抗坏血酸及胆固醇含量，组织化学检查也证明，肾上腺皮质功能受到某种程度的抑制，特别是妊娠后期，抗坏血酸含量的增加更明显。

黑芝麻中所含亚油酸可降低血中胆固醇含量。并有防治动脉硬化作用。

给正常或去势大鼠注射黑芝麻油，有增加细胞容积的倾向。

黑芝麻种子有致泻作用。其油中所含芝麻素对除虫菊酯的灭蝇有协同作用。

鉴别

1、取本品1g，研碎，加石油醚（60~90℃）10ml，浸泡1小时，倾取上清液，置试管中，加含蔗糖0.1g的盐酸10ml，振摇半分钟，酸层显粉红色，静置后，渐变为红色。

2. 取本品0.5g, 捣碎, 加氯仿10ml, 浸渍2小时, 滤过, 滤液挥干, 残渣加氯仿1ml使溶解, 作为供试品溶液。另取芝麻素及 - 谷甾醇对照品, 加氯仿分别制成每1ml含2mg的溶液, 作为对照品溶液。照薄层色谱法试验, 吸取供试品溶液5 μ l、对照品溶液各2 μ l, 分别点于同一硅胶G薄层板上, 以环己烷 - 乙醚 - 醋酸乙酯 (20:5.5:2.5) 为展开剂, 展开, 取出, 晾干, 喷以10%硫酸乙醇溶液, 加热至斑点显色清晰。供试品色谱中, 在与对照品色谱相应的位置上, 显相同颜色的斑点。

美食

芝麻蜜糕

用黑芝麻

黑芝麻蜜糕

100克, 蜂蜜150克, 玉米粉200克, 白面500克, 鸡蛋2个, 发酵粉1.5克。先将黑芝麻炒香研碎, 和入玉米粉、蜂蜜、面粉、蛋液、发酵粉, 加水成面团, 以35 $^{\circ}$ C保温发酵1.5~2小时, 上屉蒸20分钟即熟。有健胃、保肝、促进红细胞生长的作用。

黑芝麻榭糊

用黑芝麻

、桑榭各60克, 大米30克, 白糖10克。将大米、黑芝麻、桑榭分别洗净, 同放入石钵中捣烂, 沙锅内放清水3碗, 煮沸后放入白糖, 再将捣烂的米浆缓缓调入, 煮成糊状即可。此糊补肝肾、润五脏、祛风湿、清虚火, 常服可治病后虚羸、须发早白、虚风眩晕等症。

芝麻核桃粥

用黑芝麻50克, 核桃仁100克, 一齐捣碎, 加适量大米和水煮成粥。此粥补肝肾, 对继发性脑萎缩症有食疗作用。

芝麻木耳茶

生黑木耳、炒焦黑木耳各30克, 炒香黑芝麻15克, 共研末, 装瓶备用。每次取5克, 沸水冲代茶饮。此茶能凉血止血, 对血热便血、痢疾下血有食疗作用。

芝麻杏仁蜜

黑芝麻500克, 炒香研末, 甜杏仁100克, 捣烂成泥, 与白糖、蜂蜜各125克, 共置瓷盆内, 上锅隔水蒸2个小时, 离火, 冷却。每日2次, 每次2~4匙, 温开水配服。能补肝益肾、润肺止咳, 是支气管哮喘病人的食疗方, 并有一定防癌作用。

芝麻五味葛根露

葛根250克, 五味子125克, 共入锅内水煎2次, 去渣合汁, 同炒香的黑芝麻、蜂蜜各250克, 共置瓷盆内, 加盖, 隔水蒸2个小时, 离火, 冷却, 装瓶。每日3次, 每次服1匙。有补肾养心、凉血止血、润燥生津之功。对血热、津枯、便秘的动脉硬化患者, 常食有益。

黑芝麻枣粥

粳米500克；黑芝麻炒香，碾成粉，锅内水烧热后，将粳米、黑芝麻粉、红枣同入锅，先用大火烧沸后，在改用小火熬煮成粥，食用时加糖调味即可。特点：芳时扑鼻，甜润可口，具有补肝肾、乌发等食疗效果。

黑芝麻玉米面粉糕

【原料】黑芝麻60克，蜂蜜90克，玉米粉120克，白面50克，鸡蛋2个，发酵粉15克。

【制作】先将黑芝麻炒香研粉，和入玉米粉、蜂蜜、面粉、蛋液、发酵粉，加水和成面团，以35℃保温发酵1.5~2小时，上屉蒸20分钟即熟。

【服法】每日服用。

【功效】《本草纲目》称：“服黑芝麻百日能除一切痼疾。一年身面光泽不饥，二年白发返黑，三年齿落更出”。黑芝麻含的维生素E占居植物性食品之首，而维生素E能促进细胞分裂，推迟细胞衰老，常用之，可抵消或中和细胞内衰老物质“游离基”的积累，起到抗衰老和延年益寿的作用。据科学家实验表明，维生素E可使实验动物的寿命延长15%~75%。

当代医药学研究结果表明，黑芝麻有显著的医疗保健功效。黑芝麻中的维生素E非常丰富，可延缓衰老；润五脏、强筋骨、益气力；可强壮身体、益寿延年、滋补肝肾、润养脾肺。肺阴虚的干咳、皮肤干燥及胃肠阴虚所致的便秘，产后阴血不足所致的乳少，都可以得到缓解或根除。据营养学家分析：黑芝麻含脂肪油约60%，油中的主要成分为油酸、亚油酸、软脂酸、硬脂酸等甘油酯。每百克黑芝麻中含蛋白质21.9克，脂肪61.7克，钙564毫克，磷368毫克，铁50毫克，还含有芝麻素、花生酸、芝麻酚、油酸、棕榈酸、硬脂酸、甾醇、卵磷脂、维生素A、B、D、E等营养物质。正因为黑芝麻含有如此丰富的营养，因而在延缓衰老及美容方面，起到了很大的作用。常吃芝麻，可使皮肤保持柔嫩、细致和光滑。有习惯性便秘的人，肠内存留的毒素会伤害人的肝脏，也会造成皮肤的粗糙。芝麻能滑肠治疗便秘，并具有滋润皮肤的作用。利用节食来减肥的人，由于其营养的摄取量不够，皮肤会变得干燥、粗糙。而芝麻中含有防止人体发胖的物质蛋黄素、胆碱、肌糖，因此芝麻吃多了也不会发胖。在节食减肥的同时，若配合芝麻的食用，粗糙的皮肤可获得改善。人们经常洗澡喜欢卫生，但在洗掉皮肤污垢的同时，也会洗去肌肤表面的油脂。因脱去油脂而使皮肤显得干燥的人，可多吃些芝麻，这样可以使皮肤看起来鲜亮。芝麻中的维生素E，在护肤美肤中的作用更是不可忽视。它能促进人体对维生素A的利用，可与维生素C起协同作用，保护皮肤的健康，减少皮肤发生感染；对皮肤中的胶原纤维和弹力纤维有“滋润”作用，从而改善、维护皮肤的弹性；能促进皮肤内的血液循环，使皮肤得到充分的营养物质与水分，以维护皮肤的柔嫩与光泽。挑选黑芝麻，以身干、粒饱满、颜色黑、无杂质为最佳。有两款黑芝麻小吃介绍给您：

1，黑芝麻粥：取黑芝麻150克，山药20克，玫瑰糖20克，鲜牛奶250克，冰糖15克，粳米65克。将山药切粒，黑芝麻炒焦，粳米浸泡2小时，捞出沥水，三种原料均放入盆中。然后加牛奶、加水搅匀、磨碎，滤出细茸待用。将冰糖入锅，加水烧开，慢慢倒入芝麻、玫瑰糖，搅拌成糊，加热煮熟即成香喷喷的黑芝麻粥。每天空腹食用早晚两次。2，黑芝麻菠菜：取菠菜400克，食醋20克，生黑芝麻50克，酱油10克，食盐适量，香油5克，味精1克。将菠菜摘洗干净，切成5厘米长段，放入沸水锅内，略烫后捞出；入凉水中过凉，再捞出挤干水分，把黑芝麻拣去杂质，放入锅内，用小火慢慢炒至松酥脆香取出备用。再将菠

菜放入盘中，撒上食盐、味精、醋、酱油、香油拌匀，上桌撒上黑芝麻即可。

"高质量纯度黑芝麻"的品种为黑芝麻，等级是1，千粒重为10（kg），纯仁率是94.0（%），杂质为1.5（%），水分是8（%），含油量为51.0（%），色泽、气味是正常，产地/厂家为江苏省金湖县