

产地供新鲜翻皮橙，橙子，甜橙，纽荷尔橙子，新鲜血橙

产品名称	产地供新鲜翻皮橙，橙子，甜橙，纽荷尔橙子，新鲜血橙
公司名称	仁寿县视高镇天蜜果品专业合作社
价格	3000.00/吨
规格参数	产地/厂家:四川眉山 品种:脐橙 等级:一级
公司地址	仁寿县视高镇钢铁场119号
联系电话	86 0283 6050040 15184323510

产品详情

产地/厂家	四川眉山	品种	脐橙
等级	一级	果径	50-60 (mm)
果重	150-300 (g)	可溶性固形物	13 (%)
可食率	75 (%)	乐果	1 (mg/kg)

我地拥有橙子种植面积5万余亩，年产橙子5万吨。近年来橙子加工用途越来越大，供不应求，大大促进了本地橙子的发展，不过橙子价格始终上不去，好货卖不到好价钱。欢迎各地商友到此采购。

橙子的功效作用：1、和胃降逆，橙子味酸，性寒凉，入肝、胃经。有和中开胃，降逆止呕之功。善用于饮食停滞而引起的呕吐，胃中浮风恶气，肝胃郁热等疾病。2、宽胸开结，橙子性寒，有清热降逆之功。善清肺胸之热，由于肺中蕴热，或外感风热，热灼津液为痰，痰热结于胸中，气机痹阻，引起胸部疼痛，咳喘，咯痰黄稠，甚则咳血，或痰腥臭，烦闷发热，苔黄腻，脉象滑数，治宜用橙子，泄热涤痰，宽胸开结，凉血止血，功效显著。3、消瘿，因外邪所侵，或情志内伤，以及体质虚弱，使气机阻滞，津液积聚为痰。如《丹溪心法》：“痰之为物，随气升降，无处不到。”“凡人身上、中、下有块者，多是痰。”故瘿自发生和痰凝有一定的内在联系。如痰凝结于喉结两侧为肉瘿。其症喉结两侧肿块在于皮里膜外，局部不红不热，按之坚实或有囊性感，舌苔薄腻，脉滑，治宜用橙子清热化痰，解郁散结。4、杀鱼蟹之毒，橙子味酸芳香，酸能杀菌，有除醒脾，和胃降逆，对于因饮酒过量，或做鱼蟹之菜肴，均有较好的调味和解毒醒酒作用。使菜肴更加可口适中，味香鲜美。5、鉴别应用，橙子与橙子核，一为橙子肉，一是橙核，肉偏于止呕恶，宽胸膈，消瘿，鲜鱼蟹之毒。而橙子核偏于治疝气，诸淋病，腰痛，外用可治面黔粉刺，橙子偏于治肝肺之病，而橙核偏于治肾脏之患。

橙子的营养价值：

橙子

甜橙的可食部分为74%，每100克甜橙肉含热量为197千焦耳，水分87.4克，蛋白质0.8克，脂肪0.2克，膳食纤维0.6克，碳水化合物10.5克，灰分0.5克，胡萝卜素160微克，硫胺素0.05毫克，核黄素0.04毫克，尼克酸0.3毫克，抗坏血酸33毫克，维生素e0.56毫克，钾159毫克，钠1.2毫克，钙20毫克，镁14毫克，铁0.4毫克，锰0.05毫克，锌0.14毫克，铜0.03毫克，磷22毫克，硒0.7微克等，还含橙皮甙、柚皮芸香甙、柚皮甙、柠檬苦素、那可汀、柠檬酸、苹果酸。果皮含挥发油，有七十多种活性物质，主要为正癸醛、柠檬醛、柠檬烯和辛醇等。橙子味甘、酸，性凉。具有生津止渴、开胃下气的功效。正常人饭后食橙子或饮橙汁，有解油腻、消积食、止渴、醒酒的作用。橙子营养极为丰富而全面，老幼皆宜。橙子中含量丰富的维生素c、p，能增加机体抵抗力，增加毛细血管的弹性，降低血中胆固醇。高血脂症、高血压、动脉硬化者常食橙子有益。橙子所含纤维素和果胶物质，可促进肠道蠕动，有利于清肠通便，排除体内有害物质。橙皮性味甘苦而温，止咳化痰功效胜过陈皮，是治疗感冒咳嗽、食欲不振、胸腹胀痛的良药。橙子几乎已经成为维生素c的代名词。事实上，它的维生素c含量丰富，能增强人体抵抗力，亦能将脂溶性有害物质排出体外，是名实相符的保安康抗氧化剂。橙皮又叫黄果皮，除含果肉中的成分外，胡萝卜素含量较多，可作为健胃剂、芳香调味剂。橙皮还含一定时的橙皮油，对慢性支气管炎有效。