

供应开心果（没漂过的）新疆特产干果

产品名称	供应开心果（没漂过的）新疆特产干果
公司名称	哈密双舟商贸物流有限责任公司
价格	82.00/千克
规格参数	品牌:新疆 型号:KG
公司地址	新疆哈密地区哈密市天山东路150号（温州大厦4楼）
联系电话	01056132554 15301076126

产品详情

商品详情：

此颜色的开心果是没有漂过的，不经过任何处理，不添加任何东西。

开心果 (*pistacia vera*)，又名无名子、阿月浑子，为漆树科落叶小乔木无名木的果实。“开心果”以“开心解郁”的功效而得名，是现在人们生活中十分常见的休闲干果。它主要产于叙利亚、伊拉克、伊朗、前苏联西南部和南欧，我国仅在新疆等边远地区有栽培。开心果果仁含有维生素e等成分，有抗衰老的作用，能增强体质。古代波斯国国王视之为“仙果”。开心果在我国作为食疗滋补品应用，已有千年以上的历史了。

维生素e：如果说高含量油酸让开心果在日常坚果类中“特立独行”的话，丰富的维生素e则使开心果与大部分坚果“打成一片”。包括开心果在内的大部分（栗子、莲子等高淀粉含量的品种除外）坚果都富含维生素e。在坚果中，具有较强抗氧化作用的维生素e可以保护不饱和脂肪酸，使其免于被氧化（变质，又称“酸败”）；在人体内，维生素e的抗氧化作用有助于延缓衰老、保养皮肤、抗动脉粥样硬化等。

油酸：油酸是最主要的一种单不饱和脂肪酸，在日常油脂或其他食物中并不常见或含量较低。与日常油脂或食物中常见的多不饱和脂肪酸——亚油酸和亚麻酸相比，油酸的健康效益更胜一筹：它既可以降低血液总胆固醇（tc）和低密度脂蛋白胆固醇（ldl-c，属于“坏”胆固醇，是造成动脉粥样硬化的首要致病因子），又可以提升高密度脂蛋白胆固醇（hdl-c，属于“好”胆固醇，有助于防止动脉粥样硬化的发生和发展），因而被认为是最有益于心脑血管系统健康的脂肪酸。橄榄油因含有高比例的油酸而风靡一时，但似乎很少有人知道，开心果也含有较多的油酸，其含量占开心果所含脂肪的一半以上。

原花青素：原花青素（opc）是赫赫有名葡萄籽（提取物）的主要功效成分，它在开心果，尤其是开心果紫红色的果衣中也含量颇丰。原花青素的抗氧化作用完全可以用出类拔萃来形容，在目前已确认的各种天然抗氧化剂中，它清除人体内自由基（抗氧化）的能力可能是最强的。研究发现，原花青素具有降血脂、降血压、抗动脉粥样硬化、抗癌、抗辐射、抗过敏、防治白内障等。

叶黄素：开心果翠绿色的果仁中含有较丰富的叶黄素。叶黄素是类胡萝卜素大家庭中的一员，与β-胡萝卜素、番茄红素等知名抗氧化剂是同族近亲，也具有较弱的抗氧化作用。有关叶黄素作用的研究中，最引人注意的是它对视网膜的保护作用（对抗视网膜黄斑病变）。据此，人们推测它对预防白内障等氧化性眼部疾病具有特殊益处。

白藜芦醇：开心果中含有一定量的白藜芦醇。说到白藜芦醇，就不得不讲红葡萄酒，因为白藜芦醇正是红酒有益健康的物质基础之一。白藜芦醇亦是著名的天然抗氧化剂之一，可清除自由基，抑制脂质过氧化反应。除保护心血管系统之外，白藜芦醇还具有提高免疫力、抗癌、抗病毒、抗衰老等多种功效。

膳食纤维：膳食纤维几乎存在于所有的植物性食物中，对通便、减肥、减少胆固醇吸收、防治心脑血管疾病和2型糖尿病以及抗癌都有较好作用。与其他坚果相比，开心果的优势是膳食纤维含量较高，吃20~30克（不算壳的重量，大约30~50粒）开心果含有2~3克膳食纤维。

植物甾醇：像大豆一样，开心果中含有较多植物甾醇。植物甾醇又叫植物固醇。顾名思义，它是存在于植物中的分子结构类似胆固醇的一类物质。不过，与来自动物性食物的胆固醇不同，植物甾醇并不会造成动脉粥样硬化或有其他还出。恰好相反，因为植物甾醇在肠道“以假乱真”地抑制胆固醇吸收，反而有助于防范血脂异常及动脉粥样硬化。

以上是开心果（没漂过的）详细信息，如果您对开心果（没漂过的）

的价格、厂家、型号、图片有什么疑问，请联系我们获取开心果（没漂过的）的最新信息。