

品质优良脱壳绿豆 豆类杂粮有机去皮绿豆

产品名称	品质优良脱壳绿豆 豆类杂粮有机去皮绿豆
公司名称	杭州礼品城阿良食用菌经营部
价格	面议
规格参数	品种:绿豆 等级:1 完整粒率 :75 (%)
公司地址	中国 浙江 杭州市 秋涛路491号
联系电话	86-057186050422 15355048734

产品详情

绿豆营养丰富。籽粒含蛋白质20-24%，脂肪0.5-1.5%，碳水化合物55-65%及各种矿物质和维生素。蛋白质中含有人体必需的各种氨基酸。绿豆是防暑的饮料，可制成多种糕点、粉丝、粉皮，酿制绿豆大曲和烧酒。

- 1、抗菌抑菌 (1) 绿豆中的某些成分直接有抑菌作用。(2) 通过提高免疫功能间接发挥抗菌作用。
- 2、降血脂 研究发现,绿豆中含有的植物甾醇结构与胆固醇相似,植物甾醇与胆固醇竞争酯化酶,使之不能酯化而减少肠道对胆固醇的吸收、并可通过促进胆固醇异化和/或在肝脏内阻止胆固醇的生物合成等途径使血清胆固醇含量降低。另外,大豆球蛋白被实验证实有降低血清胆固醇的作用,绿豆的球蛋白是否有同样的作用值得探讨。
- 3、抗肿瘤 有实验发现,绿豆对吗啡+亚硝酸钠诱发小鼠肺癌与肝癌有一定的预防作用。另有实验证实,从绿豆中提取的苯丙氨酸氨解酶对小鼠白血病L1210细胞和人白血病K562细胞有明显的抑制作用,并随酶剂量增加和作用时间延长,抑制效果明显增加,同样作用48h,0.7u/ml的酶其抑制率分别为52%和14.1%,当酶增加为3.5u/ml,可分别达77.1%和85.8%,而以0.20%、1.0%、2.0%、4.0%、6.0%、10.0%的酶作用于癌细胞72h,其抑制

率分别为 25.8%、40.0 %、55.3 %、72.6 %、77.9%、82.9%。4、解毒 绿豆中含有丰富的蛋白质，生绿豆水浸磨成的生绿豆浆蛋白含量颇高，内服可保护胃肠粘膜。绿豆蛋白、鞣质和黄酮类化合物可与有机磷农药、汞、砷、铅化合物结合形成沉淀物，使之减少或失去毒性，并不易被胃肠道吸收。绿豆中的生物活性物质不少具有抗氧化作用，绿豆：绿豆又名青小豆、青豆子、交豆；也有人把它叫吉豆，意为吉祥保健之豆。绿豆营养价值高，用途广泛。

一般常识：绿豆属短日照喜温作物，为豆科植物绿豆的种子，在我国大部分地区都可以种植，以北方各省产量较高。酷暑盛夏喝点绿豆汤，可

消暑解渴。倘若误食有毒食物时，绿豆还可以用来解毒 绿豆按性能和用途可分为明绿豆和毛绿豆。明绿豆表皮绿色，有光泽、沙性小，不易煮烂，但淡出芽率高，最适合生豆芽菜；毛绿豆表

皮无光泽，沙性大，易煮烂，适合做各种食品。 正常的绿豆应为绿色或黄绿色。选购绿豆时，应注意如下两点：一是观其色，如是褐色，说明已经变质了；二是观其形，如表面白点多

或绿豆中空壳较多，说明其已经被虫蚀，没有食用价值。绿豆容易生虫，保存时装入塑料袋口，放入冰箱冷藏即可。

营养成分：绿豆中含有多种营养成分。除蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、铁外，还含少量胡萝卜素、硫氨酸、核黄素、尼克酸等。蛋白

质主要为球蛋白类。尚含磷脂酰胆碱、磷脂酰乙醇胺、磷脂酰肌醇等成分。 就营养价值来说，绿豆的蛋白质含量略逊于黄豆，但比鸡肉高，热量是鸡肉的3倍，钙是鸡肉的7倍，铁是鸡肉的4倍，维生素d是鸡肉的

17.5倍，维生素b2以及磷含量等也比鸡肉含量高。

食疗作用：绿豆性凉味甘，具有清热解暑、利湿消肿、润喉止渴、明目降压、清胆、止泻痢等功效，可以治疗暑天发热及伤于暑气的各种疾病

、各种水肿、痈肿、丹毒、痘疮、无名肿毒、热药中毒、各种食物中毒、各种里热腹泻或热毒下痢等病症。绿豆虽有一定的营养和药用价值，

但因其性凉，身体虚寒者不宜过食。同时，进温补药时，一般不宜服绿豆，以免温补药不易发挥其效用。 绿豆粉是以绿豆种子水磨加工而得到的淀粉，可清热解毒，治痈疮初起、烫伤、跌扑伤，并可解热药及酒食诸毒。绿豆芽又名豆芽菜、毛

菜，掐去两头的叫掐菜，可清热解毒。绿豆芽鲜嫩可口，清凉解热，病人、常人均相宜。但纤维较粗，不易消化。绿豆的食疗作用如下：

清暑利湿：绿豆煎汤煮粥，清暑利湿，清热解毒。以绿豆为原料，可制绿豆酒、线粉、粉皮、凉粉、绿豆糕等，亦可泡发为豆芽菜，均味道

鲜美，有较好的食疗价值。

清火明目降压：绿豆清热之力在皮，解毒之功在肉，故民间常以绿豆皮为枕芯，可清火明目降压，改善高血压、头痛、头晕患者症状。绿豆可

解中药毒，也可用于解农药毒。

本产品的品种是绿豆，等级是1，完整粒率 是75（%），粗脂肪含量 是20.0（%），粗蛋白质含量

是40.0(%)，用途是食用，杂质是1.0(%)，水分是13.0(%)，色泽、气味是正常，产地/厂家是杭州礼品城阿良食用菌经营部，品牌是阿良