

香菇粒 厂家生产批发高品质脱水香菇粒 1-3/3-6/6-9mm

产品名称	香菇粒 厂家生产批发高品质脱水香菇粒 1-3/3-6/6-9mm
公司名称	缙云县壶镇镇万和电子商务商行
价格	面议
规格参数	品牌:万和 品种:普通香菇 种类:干香菇
公司地址	江苏 兴化市 城东镇经济开发区
联系电话	052383730169 18082367265

产品详情

我司生产加工各种规格香菇粒1-3/3-6/6-9mm，香菇粉80-120/120-150/150-200目，食用药用都适用，可供出口，植物提取等等。质量可保证。

脱水香菇粒知识介绍：

shiitake(lentinus edodes)香菇为真菌植物门真菌香蕈的子实体，属担子菌纲伞菌科，是世界上著名的食用菌之一。它含有一种特有的香味物质——香菇精，形成独特的菇香，所以称为“香菇”。

由于营养丰富，香气沁脾，味道鲜美，素有“菇中之王”、“蘑菇皇后”、“蔬菜之冠”的美称。不但位列草菇、平菇之上，而且素有“植物皇后”之誉，为“山珍”之一。

香菇菌盖伞形，直径3~6厘米，表现呈黄褐色或黑褐色，菌褶白色，菌柄黄色，并生有棉毛状的白色鳞片，干燥后不明显。

香菇具有高蛋白、低脂肪、多糖、多种氨基酸和多种维生素的营养特点。由于香菇中含有一般食品中罕见的伞菌氨酸、口蘑酸等，故味道特别鲜美。

香菇生长在冬季（立冬后至来年清明前）。主要产地在浙江、福建、江西、安徽等省的山林地带。香菇味鲜而香，为优良的食用菌。

脱水香菇营养分析：

1. 香菇具有高蛋白、低脂肪、多糖、多种氨基酸和多种维生素的营养特点；
2. 香菇中有一种一般蔬菜缺乏的麦淄醇，它可转化为维生素d，促进体内钙的吸收，并可增强人体抵抗疾病的能力。正常人吃香菇能起到防癌作用。癌症患者多吃香菇能抑制肿瘤细胞的生长；

3. 香菇食疗对腹壁脂肪较厚的患者，有一定的减肥效果。香菇中含腺嘌呤、胆碱、酪氨酸、氧化酶以及某些核酸物质，能起到降压、降胆固醇、降血脂的作用，又可预防动脉硬化、肝硬化等疾病；

4. 香菇多糖能提高辅助性t细胞的活力而增强人体体液免疫功能。大量实践证明，香菇防治癌症的范围广泛，已用于临床治疗。香菇还含有多种维生素、矿物质，对促进人体新陈代谢，提高机体适应力有很大作用；

脱水香菇适合人群：

一般人群均可食用。

1. 贫血者、抵抗力低下者、高血脂患者、高血压患者、动脉硬化患者、糖尿病患者、癌症患者、肾炎患者食用；

2. 脾胃寒湿气滞或皮肤瘙痒病患者忌食。

脱水香菇食疗作用：

香菇性平、味甘，入肝、胃经；

有补肝肾、健脾胃、益气血、益智安神、美容颜之功效。

有化痰理气，益胃和中，托疹解毒的功效；

主治食欲不振，身体虚弱，小便失禁，大便秘结，形体肥胖，肿瘤疮疡等病症。

脱水香菇的做法指导：

1. 发好的香菇要放在冰箱里冷藏才不会损失营养；

2. 泡发香菇的水不要丢弃，很多营养物质都溶在水中；

3. 把香菇泡在水里，用筷子轻轻敲打，泥沙就会掉入水中；

4. 如果香菇比较干净，则只要用清水冲净即可，这样可以保存香菇的鲜味。

脱水香菇补充信息：

1. 把香菇泡在水里，用筷子轻轻敲打，泥沙就会掉入水中。如果香菇比较干净，则只要用清水冲净即可，这样可以保存香菇的鲜味；

2. 特别大的鲜香菇多为用激素催肥，慎食。

本产品的品牌是万和，品种是普通香菇，种类是干香菇，等级是特级，开伞度 是8（cm），菌盖直径 是3.0均匀（cm），菌盖厚度 是1.0（cm），残缺菇 是1.0（%），杂质 是0.1（%），水分 是85.0（%），产地/厂家是碧莹，生产日期是新货，绿色食品是是，售卖方式是包装