

泸州旅游特产张坝桂圆花蜂蜜

产品名称	泸州旅游特产张坝桂圆花蜂蜜
公司名称	诚信商贸农产品代理经销部
价格	88.00/盒
规格参数	品牌:泸州旅游特产张坝蜂蜜系列 商品条形码:6922588998392 特产:是
公司地址	中国 四川 泸州市龙马潭区 龙马潭区
联系电话	86 0830 2526046 15908468312

产品详情

品牌	泸州旅游特产张坝蜂蜜系列	商品条形码	6922588998392
特产	是	保质期	24个月
储藏方法	干燥阴凉处	等级	合格品
规格	500克x2	净重	1千克
生产日期	最近	生产厂家	泸州邓氏土特产品有限公司
卫生许可证	川卫食字	原产地	四川
原料与配料	桂圆花蜂蜜		

蜂蜜始载于《神农本草经》又称：“岩蜜”“石蜜”“石饴”“蜂糖”。

《本草纲目》：“入药之功有五，清热也，补中也，解毒也，润燥也，止痛也。生则性凉，故能清热；熟则性温，故能补中；甘而平和，故能解毒；柔而濡泽，故能润燥；缓可去急，故能止心腹肌肉疮疡之痛；和可致中，故能调和百药，而与甘草同功”。

蜂蜜是一种营养丰富的天然滋养食品，也是最常用的滋补品之一。据分析，含有与人体血清浓度相近的多种无机盐和和维生素、铁、钙、铜、锰、钾、磷等多种有机酸和有益人体健康的微量元素，以及果糖、葡萄糖、淀粉酶、氧化酶、还原酶等，具有滋养、润燥、解毒之功效。

蜂蜜是糖的过饱和溶液，低温时会产生结晶，生成结晶的是葡萄糖，不产生结晶的部分主要是果糖。不仅仅是在冰箱里，即使冬天放在室内储藏也会产生结晶。当加热时结晶又会重新变回液体，并不是质量的问题。当蜂蜜中含有很多杂质时便不会结晶。人们有时会以在低温下是否结晶来区分纯蜂蜜和加糖的蜂蜜，然而，将蜂蜜中的杂质过滤掉，也可以令蜂蜜产生结晶，所以这方法并不可靠。

蜂蜜的保存性非常好。曾经有美国考古学者t.m.davis在埃及的金字塔中发现约3300年前的瓶装蜂蜜完全没有变质的记录，所以有人说蜂蜜是唯一不会变坏的食品。

蜂蜜水分含量少，细菌和酵母菌都不能在蜂蜜中存活，但某些厌氧菌（如肉毒杆菌）可以以非活性的孢子形态存在其中，因为婴幼儿肠胃消化器官不发达，胃酸的分泌较差，所以，一岁内的婴儿不要食用没有经过消毒的蜂蜜。蜂蜜中孢子并不会繁殖产生毒素，一般情况下，蜂蜜中的厌氧菌也没有在人体内繁殖的危险。

蜂蜜比蔗糖（砂糖的主要成份）更容易被人体吸收，因为蜂蜜是由单糖类的葡萄糖和果糖构成，可以被人体直接吸收，而不需要酶的分解。

适用人群

- 1、适宜老人、小孩、便秘患者、高血压患者、支气管哮喘患者食用；
- 2、不适宜糖尿病患者、脾虚泻泄及湿阻中焦的脘腹胀满、苔厚腻者食用。

一般人群均可食用

不宜人群

1、未满一岁的婴儿不宜吃蜂蜜：蜂蜜中会含有肉毒杆菌，可引起婴幼儿中毒症状，小于6个月的婴儿更容易感染此病。中毒症状常发生于吃完蜂蜜或含有蜂蜜食品后的8~36小时，症状常包括便秘、疲倦、食欲减退。虽然婴儿发生肉毒杆菌感染的几率很小，但医生还是建议：在孩子满1岁以前，不要给他吃蜂蜜及其制品。另外，父母在购买蜂蜜时一定要到正规的商店购买，不要自行去蜂场购蜜，因为有时蜜蜂采集了有毒植物的花粉，所酿之蜜就含有毒素，人吃了是会中毒的。

2、糖尿病人不能服用蜂蜜，每百克蜂蜜碳水化合物中葡萄糖约为35克，果糖40克左右，蔗糖约2克，糊精约1克。葡萄糖和果糖均为单糖，进入肠道后无需消化可直接被吸收入血，使血糖升高，蔗糖和糊精略经水解后即可被吸收，因此，蜂蜜的升血糖作用特别明显。从这一点来看，糖尿病人是不能服用蜂蜜的。

食用方法

一、食用方法，新鲜蜂蜜可直接服用，也可配成温水溶液服用，但绝不可用开水冲或高温蒸煮，因为加高温后有效成份如酶等活性物质被破坏。蜂蜜最好使用40度以下温开水或凉开水稀释后服用。

二、服用剂量：作为治疗或辅助治疗，成人一天100克，不要超过200克，分早、中、晚三次服用，儿童食用量为30克最好，但应视年龄大小而定。用于治疗，以两个月为一个疗程；作为保健服用量可酌情降低，一般每天10~50克。

三、不可以用开水冲或高温蒸煮蜂蜜，因为不合理的加热，会使蜂蜜中的营养物质严重破坏，蜂蜜中的酶失活，颜色变深，香味挥发，滋味改变，食之有不愉快的酸味。

四、蜂蜜的食用时间大有讲究，一般均在饭前1-1.5小时或饭后2-3小时食用比较适宜。

蜂蜜不能盛放在金属器皿中，以免增加蜂蜜中重金属的含量

注意事项

《金匱要略》：“生葱不可共蜜食之，杀人。”《本草綱目》：“生葱同蜜食作下痢。”《本草新編》

：“蜜有黄、白之分，其功用同乎？曰 世人以白蜜为上。不知采黄花则蜜黄，采白花则蜜白。黄胜于白，而世人未知也。”

1、不宜与豆腐同食。豆腐味甘、咸，性寒，能清热散血。与蜂蜜同食易导致腹泻。同时蜂蜜中的多种酶类，豆腐中的多种矿物质、植物蛋白、有机酸等，二者同食不利于人体的生化反应。

2、不宜与韭菜同食。韭菜含维生素c丰富，容易被蜂蜜中的矿物质铜、铁等离子氧化而失去作用。另外，蜂蜜可通便，韭菜富含纤维素而导泻，容易引起腹泻。

3、不能用沸水冲饮。蜂蜜含有丰富的酶、维生素和矿物质，若用沸水冲饮，不仅不能保持其天然的色、香、味，还会不同程度地破坏它的营养成分。因而最好用不超过35 的温水冲饮。蜂蜜的营养成分比较复杂，葱蜜同食后，蜂蜜中的有机酸、酶类遇上葱中的含硫氨基酸等，会发生有害的生化反应，或产生有毒物质，刺激肠胃道而导致腹泻