

批发粤北韶关始兴无公害无催熟无激素大果枇杷水果单个70克左右

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 批发粤北韶关始兴无公害无催熟无激素大果枇杷水果单个70克左右 |
| 公司名称 | 始兴县金顺源农产品专业合作社 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 产地/厂家:始兴县金顺源农产品专业合作社 品种:解放钟 规格:14 (个/kg) |
| 公司地址 | 始兴县太平镇药监局五里山药材仓库 (国道323线302公里处) |
| 联系电话 | 86 0751 8522653 15976296886 |

产品详情

| | | | |
|--------|-------------|------|--------|
| 产地/厂家 | 始兴县金顺源农产品专业 | 品种 | 解放钟 |
| 规格 | 14 (个/kg) | 可食率 | 90 (%) |
| 可溶性固形物 | 9% ~ 11% | 成熟时间 | 5月初 |
| 新奇创意项目 | 报名 | | |

始兴大果枇杷于本月九号大量上市，

有6斤装和8斤礼盒装，还有散装批发，欢迎各地朋友前来洽谈合作、批发、团购，我们可根据来样包装。

大果枇杷单果重70克左右，纯自然成熟水果，肉厚，汁多，含可溶性固形物9%~11%，可食率高达90%以上，风味浓郁、够甜、够正、质优。无催熟，无激素，无增肥！可按客户要求包装！诚招各地代理！欲购从速，时间有限！

大果枇杷是目前国内果实最大的枇杷品种之一。果实椭圆形，脐部呈极大而深的五星状，故名大五星。皮橙黄色，绒毛浅，果肉橙红色，柔软多汁。

禁忌

脾虚泄泻者、糖尿病患者要忌食

元代贾铭《饮食须知》提到“小麦勿同粟米、枇杷食”。

功能

枇杷中所含的有机酸，能刺激消化腺分泌，对增进食欲、帮助消化吸收、止渴解暑有相当的作用；

枇杷中含有苦杏仁甙，能够润肺止咳、祛痰，治疗各种咳嗽；

枇杷果实及叶有抑制流感病毒作用，常吃可以预防四时感冒；

文化

大五星枇杷品质特别优良，果形大，外观漂亮，早果丰产性极好，抗病力强。其中优良的品质和漂亮的外观，已成为目前枇杷市场的王牌品种，具有极大的市场潜力。因形似琵琶而得名。

枇杷不但味道鲜美，营养丰富，而且有很高的保健价值。《本草纲目》记载“枇杷能润五脏，滋心肺”，中医传统认为，枇杷果有祛痰止咳、生津润肺、清热健胃之功效。营养分析1.

枇杷中所含的有机酸，能刺激消化腺分泌，对增进食欲、帮助消化吸收、止渴解暑有相当的作用；2.

枇杷中含有苦杏仁甙，能够润肺止咳、祛痰，治疗各种咳嗽；3.

枇杷果实及叶有抑制流感病毒作用，常吃可以预防四时感冒；

4. 枇杷叶可晾干制成茶叶，有泄热下气、和胃降逆之功效，为止呕之良品，可治疗各种呕吐呃逆。

枇杷适合人群：

一般人群均可食用1.肺痿咳嗽、胸闷多痰、劳伤吐血者及坏血病患者尤其适合食用；2.脾虚泄泻者、糖尿病患者要忌食。

枇杷食疗作用：

果：味甘酸、性平；核：味苦、性平，入肺、胃经；果：清肺生津止渴；核，祛痰止咳，和胃降逆；主要用于治疗肺热和咳嗽、久咳不愈、咽干口渴及胃气不足等病症。应用于咳嗽：枇杷核9~15克，捣烂，加生姜3片，水煎，去渣服，早晚各1次。

食疗药方精选

1、治肺燥咳嗽：每次吃鲜枇杷果肉5枚，每日2次。

2、治肺热性咳嗽、咳脓痰与咳血者：枇杷叶15克(鲜品60克)，粳米100克，冰糖少许。先将枇杷叶用布包入煎，取浓汁去渣。或将新鲜枇杷叶刷尽叶背面的绒毛，切细后煎汁去渣，入粳米煮粥。粥成后入冰糖少许，佐膳服用。

3、治胃癌嘔逆不止、饮食不入：枇杷叶20克，陈皮25克，炙甘草15克，生姜3片，水煎服用，每日2次。

- 4、治胃癌肺转移呕哝、咳嗽、自汗：新鲜枇杷叶若干张，糯米250克。将糯米清水浸泡一宿，新鲜枇杷叶去净叶上绒毛，洗净后包粽子，蒸熟后即可食用。每日1-2次，连服3-4天。
- 5、治咳嗽，黄疸，防治流感：枇杷叶（刷净毛）60克，水煎分两次服。
- 6、治糖尿病：枇杷根60克，水煎服。
- 7、治黄疸：枇杷根120克，水煎加入红糖适量，温服，每日一次，连续四日。
- 8、咳嗽：枇杷核9~15克，捣烂，加生姜3片，水煎，去渣服，早晚各1次。
- 9、枇杷止咳汤：枇杷（果实）100g，剥开成两半，果核捣碎，加水煎汤服。

营养分析

1. 枇杷中所含的有机酸，能刺激消化腺分泌，对增进食欲、帮助消化吸收、止渴解暑有相当的作用；
2. 枇杷中含有苦杏仁甙，能够润肺止咳、祛痰，治疗各种咳嗽；
3. 枇杷果实及叶有抑制流感病毒作用，常吃可以预防四时感冒；
4. 枇杷叶可晾干制成茶叶，有泄热下气、和胃降逆之功效，为止呕之良品，可治疗各种呕吐呃逆。

枇杷富含人体所需的各种营养元素，是营养的保健水果。

枇杷富含纤维素、果胶、胡萝卜素、苹果酸、柠檬酸、钾、磷、铁、钙及维生素a、b、c。丰富的维生素b、胡萝卜素，具有保护视力、保持皮肤健康润泽、促进儿童的身体发育的功用，其中所含的维生素b17，还是防癌的营养素呢！因此，枇杷也被称为“果之冠”，可促进食欲、帮助消化；也可预防癌症、防止老化。

中医认为，枇杷味甘、酸，性平，有润肺止咳、止渴和胃、利尿清热等功效，用于肺痿咳嗽、胸闷多痰。

除果实外，枇杷叶及枇杷核也是常用的中药材，枇杷叶具清肺胃热、降气化痰功能，用于肺热干咳、胃痛、流鼻血、胃热呕秽；枇杷核则用于治疗疝气，消除水肿，利关节 枇杷，是我国南方特有的珍稀水果，更多信息搜索枇杷树基地,秋日养蕾，冬季开花，春来结子，夏初成熟，承四时之雨露，为“果中独备四时之气者”；其果肉柔软多汁，酸甜适度，味道鲜美，被誉为“果中之皇”。

枇杷不但味道鲜美，营养丰富，而且有很高的保健价值。《本草纲目》记载“枇杷能润五脏，滋心肺”，中医传统认为，枇杷果有祛痰止咳、生津润肺、清热健胃之功效。而现代医学更证明，枇杷果中含有丰富的维生素、苦杏仁甙和白芦梨醇等防癌、抗癌物质。

进入初夏，又是枇杷成熟的季节。枇杷不仅味道好，其营养也相当丰富，据分析，其主要成分有糖类、蛋白质、脂肪、纤维素、果胶、胡萝卜素、鞣质、苹果酸、柠檬酸、钾、磷、铁、钙以及维生素a、b、c等。其中，特别是胡萝卜素的含量丰富，在水果中高居第3位。而且，其含糖的种类也相当丰富，主要由葡萄糖、果糖和蔗糖组成，另外，枇杷中丰富的维生素b，对保护视力、保持皮肤健康润泽，促进儿童的身体发育都有着十分重要的作用。枇杷性凉，味甘酸，有润肺止咳、止渴、和胃的功效。常用于咽干烦渴、咳嗽吐血、呃逆等症。枇杷不仅果肉可入药，其核、叶、根也有药用价值。鲜枇杷洗净，生吃，就能治疗口干烦渴等不适。另外，将鲜枇杷50克，洗净去皮，加冰糖5克，熬半小时后服用，对于扁桃体发炎引起的咽喉红肿疼痛特别有效。

据中国医学科学院营养系分析，枇杷果实可食部份每100克含蛋白质0.4克、脂肪0.1克、碳水化合物7克、粗纤维0.8克、灰分0.5克、钙22毫克、磷32毫克、铁0.3毫克、丙种维生素3毫克、类胡萝卜素1.33毫克，其中钙、磷及胡萝卜素显著高于其他常见水果，并含有人体所必需的8种氨基酸。

枇杷减肥

枇杷富含粗纤维及矿物元素。每百克枇杷肉中含0.4克蛋白质、6.6克碳水化合物，并且含有维生素b1和维生素c，是很有效的减肥果品。

中医理论认为，减肥应以健脾，利水，化痰为本，而枇杷具备了这些功效，故为很好的减肥果品。以下介绍两种枇杷的吃法：

枇杷膏

原料：枇杷肉500克，冰糖600克。

制法：将冰糖入沸水中煮熬至化，加入枇杷肉继续煮至浓稠的膏状即成。

枇杷粥

原料：枇杷肉250克，粳米50克，冰糖适量。

制法：以水煮冰糖，随后入淘干净的粳米，煮至粥熟放入已加工好的枇杷肉，加煮10分钟即成。

枇杷的学名为「*Eriobotrya japonica*」，是双子叶植物，属蔷薇科的长绿树，高度可以达到10米之多。叶子呈椭圆形、互生，呈锯齿状的刻痕。表面有光泽，里面有密生的毛。能放出芳香的白色花在11月份开始开花。果实呈卵形、椭圆形、圆形等各种各样的形状。在5-7月左右香味较浓的橙黄色的果实成熟季节，洞庭山层层苍翠的群山之中，黄澄澄的枇杷，挂满枝头，有人喻为“黄金丸”，有人称之为“小金锤”。明代沈周诗云：“谁铸黄金三百丸，弹胎微湿露渍渍。从今抵鹊何消玉，更有锡浆沁齿寒。”。芳香的果实很贵重，种子、叶子、树干也有很多用处。

枇杷文化

近现代最杰出的、以枇杷为表现题材的中国画画家有：吴昌硕，朱宣咸等。

相关诗作

苏东坡“客来茶罢空无有，卢橘杨梅尚带酸”。有人问他：卢橘是什么果子？他说“枇杷是也”。后来有些书里也跟着说“枇杷，一名卢橘。”我想，这多半是苏学士“想当然耳”。因为，在司马相如的《上林赋》里说“卢橘夏熟，黄甘橙楸，枇杷燃柿，亭奈厚朴”。几样东西是并列陈述的。可见卢橘是卢橘，枇杷是枇杷，中间是不能划等号的。李时珍说：“注《文选》者，以枇杷为卢橘，误矣。”是很对的。

杨万里写枇杷诗道：“大叶耸长耳，一梢堪满盘。荔枝多与核，金橘却无酸。雨叶低枝重，浆流沁齿寒。长卿今在否，莫遣作园官”。前面六句，对枇杷的性状还算描述准确，但没有诗味。虽然孔夫子说过，读诗可以多识于鸟兽草木之名，但诗歌毕竟不是植物教科书。郭沫若写《百花齐放》，就是一个失败的著例。杨万里的这首枇杷诗倒像开了郭氏这类诗的先河。至于最后两句，更不知他说些什么。司马相如虽然在《上林赋》中写到了枇杷，但他并没有表现出馋涎欲滴的模样，也没有如孙猴子有偷蟠桃的记录，做不做园官有什么打紧？

还有一首有关枇杷的打油诗，道是有人送枇杷与人，附函说：送上琵琶两筐云云。收礼的人于是作诗道

：“枇杷不是这琵琶，只为当年识字差。若使琵琶能结果，满城箫管尽开花”。诗虽俏皮，但一面吃着人家送来的枇杷，一面作诗嘲讽，也让人觉得不是滋味。中国字那么多，要不写错几个字，也难。如果写错两个字就要作首诗，这样的诗是可以无穷无尽的。记得是上世纪三十年代初吧，刘半农是北大招考的阅卷官，因为考生写了几个错别字，便大发诗兴，做了好几首阅卷杂诗，把考生大大地讥讽了一顿。其中一首因学生把“留学”写成了“流学”，刘先生便道：“先生犯了弥天罪，罚往西洋把学流。应是九流加一等，面筋熬尽一锅油。”鲁迅很不以为然，写下了《“感旧”以后（下）》这篇文章，认为可笑的不是那些刚刚毕业的中学生，而是以此作为笑柄滥加讥讽的大教授。送枇杷的大概不是中学生，识字不多或许因为没钱读书，或许另有其他的原因。倒是那些自以为官高权重，本事比天大，到处题辞而又到处出丑、别字连篇的人，脸皮比城墙还厚，不妨刺他几句，但这样的人倒是很少有人去讥讽的。

枇杷与樱桃、杨梅并称初夏三姐妹，品种有二百多种。枇杷论成熟期，可分早、中、晚三类，早熟品种五月即能面市，中熟品种于六月大批登场，晚熟品种可延至七月上旬。依果形分，有圆果种和长果种之别，一般圆果种含核较多，长果种核少或独核者居多。按果实色泽分，又分为红肉种和白肉种，红肉种枇杷因果皮金黄而被称为“金丸”，如宋代陆游所写的“难学权门堆火齐，且从公子拾金丸”。白肉种枇杷肉质玉色，古人称之为“蜡丸”，正如宋代郭正祥所写“颗颗枇杷味尚酸，北人曾作蕊枝看。未知何物真堪比，正恐飞书寄蜡丸”。就品种而言，红肉种皮厚易剥，味甜质粗，宜于制罐头。而白肉种皮薄肉厚，质细味甜，适于鲜食。枇杷名品有：浙江余杭的“软条白砂”，肉白味甜；福建莆田的“解放钟”，果肉厚嫩，汁多味美；江苏吴县的“照种白沙”，汁多质细，风味鲜甜。备注

其果核中含有苦杏仁甙，有毒，所以千万不要误食，以免危害健康及生命。