

# 会销礼品 富硒米 五谷杂粮粥 富硒醋 富硒茶 富硒产品

产品名称	会销礼品 富硒米 五谷杂粮粥 富硒醋 富硒茶 富硒产品
公司名称	天津市东丽区荣康家居用品厂
价格	面议
规格参数	品种:杂粮 等级:1 完整粒率 :95 ( % )
公司地址	天津天津市东丽区天津荣宇工业园
联系电话	86 022 84783710

## 产品详情

“五谷”之说出现于春秋、战国时期，《论语·微子》：“四体不勤，五谷不分”。但解释却有不同，一说是黍、稷、麦、菽、稻；一说是黍、稷、麦、菽、麻。这二种说法的主要区别在于稻麻的有无，之所以出现分歧，是因为当时的作物并不止于五种，“百谷”、“六谷”和“九谷”说的存在就是一个明证，而各地的作物种类又存在差异所致。“五谷”说之所以盛行，显然是受到五行思想的影响所致。因此，笼统地说来，五谷指的就是几种主要的粮食作物。

1黄小米：益肾健胃的催眠曲。性味：味甘淡，性平。营养成分：蛋白质，脂肪，铁，磷等  
功效：益肾和胃，除热。

2黄豆：黄豆有“豆中之王”之称，被人们叫做“植物肉”、“绿色的乳牛”，营养价值最丰富。干黄豆中含高品质的蛋白质约40%，为其他粮食之冠。3黑豆：现代人工作压力大，易出现体虚乏力的状况。要想增强活力和精力，按照祖国医学的理论，补肾很重要。黑豆就是一种有效的补肾品。根据中医理论，豆乃肾之谷，黑色属水，水走肾，所以肾虚的人食用黑豆是有益处的。黑豆对年轻女性来说，还有美容养颜的功效。4绿豆：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55-65.4%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。5玉米：味甘性平，具有健脾利湿、开胃益智、宁心活血的作用。玉米油中的亚油酸能防止胆固醇向血管壁沉淀，对防止高血压、冠心病有积极作用。此外，它还有利尿和降低血糖的功效，特别适合糖尿病患者食用。美国科学家还发现，吃玉米能刺激脑细胞，增强人的记忆力。玉米中所含的黄体素和玉米黄质可以预防老年人眼睛黄斑性病变的发生。

荞麦:荞麦含有"芦丁",这种成分可降低人体血中胆固醇,并对血管有保护作用。在喜马拉雅山南面的尼泊尔人,不但大量吃荞麦面,也吃荞麦的嫩茎和叶,当地居民很少患高血压病。燕麦:研究发现,在燕麦里含有亚油酸,每50克燕麦中所含亚油酸相当于10粒"脉通"的含量,所以燕麦有抑制胆固醇升高的作用。据报道,美国的一项相关研究证实,每天吃60克燕麦,可使胆固醇平均降低3%。英国的研究成果认为,每天早上喝一碗燕麦粥,可将心脏病死亡率降低6%,燕麦所含的多种酶类有较强的活力,能够帮助延缓细胞的衰老。玉米:玉米含有较多的亚油酸、多种维生素、纤维素和多种矿物质,特别是含镁、硒丰富,

具有综合性的保健作用。玉米含有一种长寿因子--谷胱甘肽，它在硒的参与下，可生成谷胱甘肽氧化酶，这种成分有抗老防衰、延缓衰老的作用。黄豆:实验证明，黄豆及其制品对心血管有特殊的作用。经常食用黄豆食品，可有效的降低血清胆固醇，并帮助解除动脉血管壁已遭受的损害。一些学者研究发现，用醋泡过的黄豆可用于治疗高血压和肥胖症。因为黄豆里的皂素能排除贴在血管壁上的脂肪，并能减少血液里胆固醇的含量。高粱:高粱味甘性温，有健脾益胃的作用。小儿消化不良，可取高粱入锅炒香，去壳磨粉，每次取2至3克调服。但高粱性温，含有具收敛止泻作用的鞣酸，便秘者不宜食用。花生:花生是“十大长寿食品”之一，富含维生素、蛋白质、脂肪、核黄素、不饱和脂肪酸和钙、磷等，其对脾胃失调、咳嗽气喘、贫血、便秘、肠燥等都有很好的治疗作用，是一种老少皆宜的食品。花生在食用时要连着外皮一起吃，这样既能补虚又能止血，尤其适合妇女孕期和手术病人恢复期和病后体虚的人食用。红薯:红薯是一种味美价廉的长寿食品。其味甘性平微凉，能够生津止渴、润肺滑肠、补脾益胃、通利大便，还具有抗癌作用。红薯是低热量、低脂肪的食品，还能阻止碳水化合物变成脂肪，在秋季食用能够起到减肥的作用。但是红薯不可一次食用过多，否则会出现烧心、腹胀排气等症状，糖尿病患者、胃溃疡和胃酸过多的人也不宜食用。绿豆:秋季干燥，人容易变得烦躁，所以在补水的同时也需要清心降火。绿豆清热消暑、利尿。具有明目降压、润喉止渴的作用，对消除中暑、食物中毒与小便不利等症有益。黑豆:黑豆被称为“肾之谷”，中医认为它具有补肾强身、解毒、润肤的功效，对肾虚、浮肿有较好的食疗作用。芝麻芝麻中的维生素e能防止过氧化脂质对皮肤的危害，多食用一些芝麻会使皮肤变得细腻光滑、红润光泽。mm们经过了一个夏天太阳的煎熬，脸上都变得粗糙了，秋季吃些芝麻好好滋润一下皮肤。功效作用

1.常吃杂粮可以预防热性疾病，如感冒、痢疾、肝炎、糖尿病、癌症、肾炎、风湿病、慢性气管炎、高血压等。2.常吃杂粮可以防治心脑血管疾病。粗粮可以促进胆固醇排出体外，可预防、辅助治疗高血压、动脉粥样硬化等疾病。3.杂粮有防治糖尿病的作用。杂粮同样含有淀粉，但是吃粗粮后却不能引起血糖的升高，其原因就在于粗糙的细胞壁不易被人体破坏。4.杂粮有治疗便秘的作用。杂粮的组织均含有较多的膳食纤维，膳食纤维经过代谢的作用，可以促进肠蠕动，缩短粪便在肠内停留时间，使大便通畅。

温馨提示：杂粮一般不易熟，建议提前浸泡1晚，不浸泡的情况下，需熬制40分钟以上；砂锅、高压锅、电饭煲都可以煲粥，水与粮食比例1:5左右（根据个人口味）；

本产品的品种是杂粮，等级是1，完整粒率是95（%），用途是食用，色泽、气味是正常，产地/厂家是天津