

精品包装鲍鱼菇 美味鲍鱼菇食用菌

产品名称	精品包装鲍鱼菇 美味鲍鱼菇食用菌
公司名称	滕州市德仁食品有限责任公司
价格	面议
规格参数	品种:鲍鱼菇 品牌:德芝源 等级:一级
公司地址	滕州市龙泉南路王开转盘南1000米
联系电话	18606328013 18763208333

产品详情

鲍鱼菇营养丰富，肉质肥厚，风味独特，每100克干品中含有蛋白质7.8克，脂肪2.3克，水分10.2克，多糖类69克，粗纤维5.6克，钙21毫克，磷220毫克，铁3.2毫克，维生素b10.12毫克，b27.09毫克，尼克酸6.7毫克，还含有8种人体必需氨基酸。而非必需氨基酸中谷氨酸，天门冬氨酸、丙氨酸最多。所以在目前栽培的食用菌中，鲍鱼菇是人们比较理想的菌类食品之一。

鲍鱼菇性微温，味甘，具有滋养、补脾胃、除温邪、驱风、散寒、舒筋活络的功效，可治腰腿疼痛、筋络不舒、手足麻木等症。现代医学研究证明，鲍鱼菇子实体中含有抗肿瘤细胞多糖体，能提高机体的免疫力，对肿瘤细胞有强的抑制作用。长期食用鲍鱼菇，有降低血压和胆固醇含量的功能，能防止血管硬化，它对肝炎，胃炎和十二指肠溃疡，软胃病等都有辅助治疗作用。总之是非常有营养啦。

鲍鱼菇内含粗蛋白，脂肪，可溶性糖，粗纤维，钙、磷、铁等矿物质，维生素、尼克酸，还含有8种人体必需氨基酸等营养成分。鲍鱼菇性微温，味甘，具有滋养、补脾胃、除温邪、驱风、散寒、舒筋活络的功效，可治腰腿疼痛、筋络不舒、手足麻木等症。现代医学研究证明，鲍鱼菇子实体中含有抗肿瘤细胞多糖体，能提高机体的免疫力，对肿瘤细胞有强的抑制作用。长期食用鲍鱼菇，有降低血压和胆固醇含量的功能，能防止血管硬化，它对肝炎，胃炎和十二指肠溃疡，软胃病等都有辅助治疗作用。

鲍鱼菇营养价值：

富含铜，铜是人体健康不可缺少的微量营养素，对于血液、中枢神经和免疫系统，头发、皮肤和骨骼组织以及脑子和肝、心等内脏的发育和功能有重要影响。

富含维生素a，维a具有明目，辅助治疗多种眼疾，增强免疫力，清除自由基，促进生长发育，保护胃、

呼吸道黏膜的功能。

适宜人群：

适宜出现头晕、乏力、易倦、耳鸣、眼花，皮肤黏膜及指甲等颜色苍白，体力活动后感觉气促、骨质疏松、心悸症状的人群。

适宜夜盲症，容易长粉刺、疖疮等皮肤病，肺气肿，甲状腺机能亢进症的患者食用。

食疗：

- 1.提高免疫力：铜等矿物质形式与免疫机能有关的酵素。
- 2.明目：维生素a对眼睛的发育有十分重要的作用，合成视网膜视杆细胞感光物质。提高眼睛的抗病能力和预防夜盲。
- 3.健脾：适用于脾气虚弱，运化无力所致的脘腹胀满，大便溏泄，食欲不振，肢倦乏力等症。
- 4.祛脂降压：使血压更易控制，并使毛细管扩张，血黏度降低，微循环改善。能软化和保护血管，有降低人体中血脂和胆固醇的作用。常食可预防动脉粥样硬化或某些心血管病。

本产品的品种是鲍鱼菇，品牌是德芝源，等级是一级，完整性 是85.0（%），杂质 是0.2（%），水分 是87.0（%），产地是山东德仁食品