

东北特产干货黑木耳直发各地散装单片礼品黑木耳

产品名称	东北特产干货黑木耳直发各地散装单片礼品黑木耳
公司名称	东宁县张索山产品收购部
价格	面议
规格参数	品种:黑木耳 种类:干木耳 等级:一级
公司地址	黑龙江省牡丹江市东宁县雨润绥阳木耳大市场706号
联系电话	04535996226 18745380565

产品详情

黑木耳它起到补气养血;润肺止咳;止血;降压;抗癌的功效，主治：气虚血亏;肺虚久咳;咳血;衄血;血痢;痔疮出血;妇女崩漏;高血压;眼底出血;子宫颈癌;阴道癌;跌打伤痛。

对血液循环也有很好的帮助，提高免疫力促进生物合成黑木耳多糖100 μg对人淋巴细胞脱氧核糖核酸和核糖核酸合成有显著促进作用。黑木耳多糖给小鼠腹腔注射100mg/kg连续4d，对3h亮氨酸掺入小鼠血清蛋白有较弱的促进作用。

减轻动脉硬化，抗辐射抗炎，抗溃疡，降血糖，黑木耳是著名的山珍，可食、可药、可补，中国老百姓餐桌上久食不厌，有“素中之荤”之美誉，世界上被称之为“中餐中的黑色瑰宝”。

黑木耳子实体胶质，成圆盘形，耳形不规则形，直径3-12厘米。新鲜时软，干后成角质。口感细嫩，风味特殊，是一种营养丰富的著名食用菌。100克干黑木耳中水分10.9克、蛋白质10.6克、脂肪0.2克、碳水化合物65.5克、热量306千卡、粗纤维7.0克、灰分5.8克、钙357毫克、磷201毫克、铁185毫克、胡萝卜素0.03毫克、硫胺素0.15毫克、核黄素0.55毫克、烟碱酸2.7毫克和多重矿物质。水发木耳蛋白质极低，百克含1.5克。有益气、充饥、轻身强智、止血止痛、补血活血等功效。富含多糖胶体，有良好的清滑作用，是矿山工人、纺织工人的重要保健食品。还具有一定的抗癌和治疗心血管疾病功能等等。很多人为了图省事，简单地用水冲冲就吃。其实，木耳需要在水中浸泡一段时间，然后用开水烫一下在食用。不要使用普通的洗涤剂清木耳，洗涤剂本身含有的化学成分容易残留在木耳上，对人体健康不利。最好的办法是使用开水烫一下或用盐水冲洗。但是，绝对不要在水中浸泡过长时间，否则木耳内的维生素会悉数流失，使营养价值降低。

本产品的品种是黑木耳，种类是干木耳，等级是一级，干湿比是1:12，耳片厚度是0.2（mm），水分是10.0（%），杂质是0.1（%），灰分是2.0（%），产地/厂家是黑龙江省牡丹江市东宁县