

经销优质食用菌 羊肚菌 食材

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 经销优质食用菌 羊肚菌 食材 |
| 公司名称 | 北京大忠海之源商贸有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 种类:干羊肚菌 品牌:大忠海之源 等级:一级 |
| 公司地址 | 北京市丰台区石榴庄西街232号联宏大厦1幢2层201号 |
| 联系电话 | 15652785878 |

产品详情

营养价值羊肚菌的营养相当丰富，据测定，羊肚菌含粗蛋白20%、粗脂肪26%、碳水化合物38.1%，还含有多种氨基酸，特别是谷氨酸含量高达1.76%。因此，有人认为是“十分好的蛋白质来源”，并有“素中之荤”的美称。人体中的蛋白质是由20种氨基酸搭配而组成的，而羊肚菌就含有18种，其中8种氨基酸是人体不能制造的，但在人体营养上显得格外重要，所以被称之为“必需氨基酸”。另外，据测定羊肚菌至少含有8种维生素：维生素b1、维生素b2、维生素b12、烟酸、泛酸、吡哆醇、生物素、叶酸等。羊肚菌的营养成份，可与牛乳、肉和鱼粉相当。因此，国际上常称它为“健康食品”之一。羊肚菌含抑制肿瘤的多糖，抗菌、抗病毒的活性成分，具有增强机体免疫力、抗疲劳、抗病毒、抑制肿瘤等诸多作用；日本科学家发现羊肚菌提取液中含有酪氨酸酶抑制剂，可以有效地抑制脂褐质的形成。羊肚菌所含丰富的硒是人体红细胞谷胱甘肽过氧化酶的组成成分，可运输大量氧分子来抑制恶性肿瘤，使癌细胞失活；另一方面能加强维生素e的抗氧化作用。硒的抗氧化作用能改变致癌物的代方向，并通过结合而解毒，从而减少或消除致癌的危险。羊肚菌既是宴席上的珍品，又是久负盛名的食补良品，民间有‘年年吃羊肚、八十照样满山走’的说法。羊肚菌“性平、味甘，具有益肠胃、消化助食、化痰理气、补肾、壮阳、补脑、提神之功能，对脾胃虚弱、消化不良、痰多气短、头晕失眠有良好的治疗作用。羊肚菌有机锗含量较高，具有强健身体、预防感冒、增强人体免疫力的功效。羊肚菌含有大量人体必需的矿质元素，每百克干样钾、磷含量是冬虫夏草的7倍和4倍，锌的含量是香菇的4.3倍、猴头的4倍；铁的含量是香菇的31倍、猴头的12倍等”（引自徐锦堂，中国药用真菌学，1997年出版；也见李时珍《本草纲目》等）。

本产品的种类是干羊肚菌，品牌是大忠海之源，等级是一级，原形态是羊肚菌，水分是92.0(%)，产地是黑龙江