批发供应雪蛤干/蛙干/蛤士蟆油/蛤蟆油 汤达蛙干

产品名称	批发供应雪蛤干/蛙干/蛤士蟆油/蛤蟆油 汤达蛙干
公司名称	曾珮婵（个人会员）
价格	.00/个
规格参数	品名:雪蛤/蛙干 产地:东北吉林 产品属性:两栖类动物
公司地址	中国 福建 厦门市 福建省
联系电话	86 0595 88381204 13599528814

产品详情

品名	雪蛤/蛙干	产地	东北吉林
产品属性	两栖类动物	性状	原形态
性	平	味	咸
毒性	无毒	产品形态	原形态
炮制工艺	晒制		

供应雪蛤油知名品牌汤达蛙干

每只平均重量在10克左右

剥开雪蛤肚皮就有雪蛤油

干度：足干

1包10只

3包以上起批

蛤蟆油又叫雪蛤油、林蛙油、哈士蟆油，为脊索动物门两栖纲蛙科动物中国林蛙的干燥输卵管，主产于东北各地，以吉林产者为佳，均系野生，于白露前后捕捉肥大的雌蛙，干燥后，用热水浸润，将输卵管取出，除净卵子及内脏，干燥。明清时期医学专家推崇的、驰名中外的哈蟆油，宋代苏颂的《本草图经》和明代李时珍的《本草纲目》对此均有记载；清朝时期，哈蟆油就已是被誉为“ 八珍之首 ”的上等宫廷贡品；现今被《中国药典》收载的哈蟆油药材。因而，由于历史因素延续，目前中国南方、港澳台地区及东南亚一些国家的华人，亦习惯上将哈蟆油药材俗称为雪蛤。

【药性】甘、咸、平。归肺、肾经。

【功效】补肾益精，养阴润肺

【应用】

1、阳痿精冷，精少不育：本品性热壮阳，咸以入肾，为血肉有情之品，有补肾壮阳，益精补髓之功。用治肾阳亏虚，阳痿不举，精寒不育，尿频便溏，腹中冷痛等症，常与人参、鹿茸、附子等药同用，以增强壮阳散寒，暖肾益精之效。或用本品配伍鹿茸、紫河车、人参同用，治精少不育之症。

2、肾阳衰微，心腹冷痛：本品长于补肾壮阳，用治肾阳衰微，下元久冷，虚寒攻冲，心腹冷痛。常配伍吴茱萸、甘松、高良姜等温里散寒，温肾助阳之品同用，共收补阳散寒之功。

《中国药典》2000 年版一部记载：哈蟆油补肾益精、养阴润肺，用于身体虚弱、病后失调、神疲乏力、肾亏精神不足，心悸失眠、盗汗不止，痨嗽咳血。”

现代医学证明：

1.抗疲劳。

2.增强机体免疫力。

3.提高机体耐力及抗应激能力。

4.镇静、抗焦虑。

5.提高脑组织细胞的供氧及利用氧能力。

6.增强性功能。

7.降血脂。

8.增强机体抗氧化能力，延缓衰老。

9.抗癌辅助作用，增加白细胞。

10.调节体内激素平衡，滋阴养颜、美白皮肤。

中医功能：1.补血壮体安神 2.美容养颜抗衰老 3.补肾延年益寿 4.平喘润肺抗疲

适应人群1.商务智士、政界要员、进取学子、司机、长途旅行者及疲劳者；

2.贫血、先天体质虚弱、年老体质早衰者；

3.孕妇补充营养及产后缺乳，更年期妇女；

4.思虑过度、心神失养、烦躁、夜睡不佳，失眠多梦者；

5.大病后、大手术后、功能失调者；

6.肺虚久咳、慢性支气管炎、肺气肿、肺心症等引起的哮喘者；

7.对需放疗、化疗的肿瘤患者可迅速补充高蛋白，增加白细胞恢复体力

【现代研究】

实验室鉴定，道地哈蟆油药材内含的一般天然营养成份主要包括：粗蛋白、粗脂肪、灰分、无氮浸出物等；其中粗蛋白含量约占50%以上，粗脂肪含量约占5%以下，无氮浸出物含量约占30%左右，灰分含量约占10%左右，水分含量约占2%以下等。

经科学方法检测，其灰分中含有的天然微量元素包括：钙、锰、铁、铜、锌、磷、钠、钾、镁、硒、锶、铬、钼等。

氨基酸 经氨基酸定性分析方法测定，其内含包括八种必需氨基酸在内的多种天然成分的氨基酸：色氨酸、赖氨酸、蛋氨酸、亮氨酸、异亮氨酸、颉氨酸、苯丙氨酸、苏氨酸、组氨酸、精氨酸、甘氨酸、胱氨酸、酪氨酸、谷氨酸、天门冬氨酸、丙氨酸、氨、丝氨酸、脯氨酸等。

脂溶性成分
经科学的定性分析方法测定，其无氮浸出物主要包括以下脂溶性成分：多种天然维生素：维生素d、维生素e、维生素a等；多种天然动物类雌雄激素：雌二醇、睾酮、孕酮等。

【古籍摘要】

《中药大辞典》记载：“ 哈蟆油补肾益精、润肺养阴，治病后虚弱，肺痨咳嗽吐血，盗汗。 ”

《辽宁主要药材》记载:“ 哈蟆油补虚、解痨热、治身体衰弱、产后气虚百病。 ”

《中国药物学》记载：“ 哈蟆油润肺、生津、医疗应用为滋养强壮剂……为身体衰弱之补 品。 ”

《中药志》记载：“ 哈蟆油补虚、退热，治体虚精力不足。 ”

《桦甸县志》卷六记载:“ 哈蟆油— 田鸡等与蛙一致，惟背明黑，腹或黄或黑,是……生有粘质物与其腹中。人所珍视，称为田鸡油(哈蟆油)。清时岁取入贡。

【用法】

先将黑色的膜和卵子去除，用清水浸泡8小时以上，等雪蛤充分泡发，呈棉花状，换一碗清水加冰糖清炖即可。

食谱：

一、木瓜炖雪哈：材料：雪蛤油5克，冰糖少许，木瓜一个（500克，建议大个木瓜），清水500毫升。制作方法：1.木瓜洗净，头尾切除2.木瓜横放，在中间剖出一个三个手指头的洞，将里面的籽淘尽，冲洗干净，剖出的盖留用。3.将泡好的雪蛤放入木瓜中，倒入清水，九分饱，盖上刚才剖出的盖。4.在锅里放上

漏盘，（也可以放碗，只要够高）倒入清水，木瓜隔水用文火炖三十至四十分钟。5.起锅，放入冰糖，可根据个人需要。

二、红枣炖雪蛤

这种方法适用于补血制作方法：1.将红枣去核，切丝，泡入水中约二个小时。2.将泡好的雪蛤和红枣一起放入碗中，倒入清水，八分饱。3.在锅里放上漏盘，倒入清水，隔水炖三十分钟。5.起锅，放入冰糖，可根据个人需要。

三、枸杞炖雪蛤

这种方法适用于寒胃

制作方法：1.将枸杞洗净，泡入水中约八个小时。2.将泡好的雪蛤和枸杞一起放入碗中，倒入清水，八分饱。3.在锅里放上漏盘，倒入清水，隔水炖三十分钟。5.起锅，放入冰糖，可根据个人需要。