山大王秦岭香菇

产品名称	山大王秦岭香菇
公司名称	西安尚大王生物科技有限公司
价格	88.00/包
规格参数	
公司地址	陕西省西安市未央区海景九如御3901
联系电话	029-86253844 13325482603

产品详情

香菇（学名：Lentinus edodes），又名冬菇、香蕈、北菇、厚菇、薄菇、花菇、椎茸，是一种食用真菌。一般食用的部份为香菇子实体，鲜香菇脱水即成干香菇，便于运输保存，是一宗重要的南北货。干鲜香菇在中国菜中广泛使用。烹饪时需将干香菇先行泡水发制。素三鲜中，香菇往往作为其中的一鲜出现。在斋食中，香菇亦为重要原料之一。

干香菇食用部分占72%，每100g食用部分中含水13g、脂肪1.8g、碳水化合物54g、粗纤维7.8g、灰分4.9g、钙124mg、磷415mg、铁25.3mg、维生素B1 0.07mg、维生素B2 1.13mg、尼克酸18.9mg。鲜菇除含水85-90%外，固形物中含粗蛋白19.9%，粗脂肪4%，可溶性无氮物质67%，粗纤维7%，灰分3%。香菇含丰富的维生素D原，但维生素C甚少，又缺乏维生素A及A原。香菇多糖能提高辅助性T 细胞的活力而增强人体体液免疫功能。大量实践证明，香菇防治癌症的范围广泛，已用于临床治疗。香菇还含有多种维生素、矿物质，对促进人体新陈代谢，提高机体适应力有很大作用。香菇还对糖尿病、肺结核、传染性肝炎、神经炎等起治疗作用，又可用于消化不良、便秘、减肥等。中国不少古籍中记载香菇“ 益气不饥，治风破血和益胃助食 ”。民间用来助痘疮、麻疹的诱发，治头痛、头晕。现代研究证明，香菇多糖可调节人体内有免疫功能的T细胞活性，可降低甲基胆蒽诱发肿瘤的能力。香菇对癌细胞有强烈的抑制作用，对小白鼠肉瘤180的抑制率为97.5%，对艾氏癌的抑制率为80%。香菇还含有双链核糖核酸，能诱导产生干扰素，具有抗病毒能力。香菇含有水溶性鲜味物质，可用作食品调味品，其主要成分是5'-乌苷酸等核酸成分。香菇是具有高蛋白、低脂肪、多糖、多种氨基酸和多种维生素的菌类食物。

香菇的营养价值：1. 提高机体免疫功能：香菇多糖可提高小鼠腹腔巨噬细胞的吞噬功能，还可促进T淋巴细胞的产生，并提高T淋巴细胞的杀伤活性。 2. 延缓衰老：香菇的水提取物对过氧化氢有清除作用，对体内的过氧化氢有一定的消除作用。 3. 防癌抗癌：香菇菌盖部分含有双链结构的核糖核酸，进入人体后，会产生具有抗癌作用的干扰素。 4. 降血压、降血脂、降胆固醇：香菇中含有嘌呤、胆碱、酪氨酸、氧化酶以及某些核酸物质，能起到降血压、降胆固醇、降血脂的作用，又可预防动脉硬化、肝硬化等疾病。 5. 香菇还对糖尿病、肺结核、传染性肝炎、神经炎等起治疗作用，又可用于消化不良、便秘等。香菇营养成分一览。