【 】水分9个黑胡椒粉（越南黑胡椒）

产品名称	【 】水分9个黑胡椒粉（越南黑胡椒）
公司名称	北京味好迪食品有限公司
价格	34.00/千克
规格参数	品牌:味好迪 商品条形码:Q/DXWHD001 卫生许可证:110115-000040
公司地址	北京市大兴区黄村镇后辛庄铁路北2号
联系电话	61202588 15210056199

产品详情

品牌	味好迪	商品条形码	Q/DXWHD001
卫生许可证	110115-000040	产品标准号	Q/DXWHD001
净重	50000 (kg)	原料与配料	黑胡椒
保质期	18 (个月)	原产地	越南
生产厂家	北京味好迪食品有限公司	储藏方法	常温
规格	50KG	生产日期	2011-05-10
售卖方式	包装	特产	否

味好迪黑胡椒粉

简介

黑胡椒

干燥的黑胡椒粉是欧洲风格菜肴的常用香料，从古代开始，黑胡椒就因其在调味与医学上的双重价值而备受珍视。黑胡椒的香馥来自其含有的胡椒碱。常简称作“胡椒”的黑胡椒粉，是全世界使用最广泛的香料之一，可在世界各地的餐桌上发现，通常会与精制食盐放在一起。

作用

胡椒科(piperaceae)多年生攀缘藤本，学名为piper nigrum，原产于印度马拉巴海岸(malabar coast)。其果味辛辣，是人们最早使用的香料之一，可能是现在使用最为广泛的香料。医药上也用作驱风药和用于刺激胃分泌。胡椒在东南亚热带地区有悠久而广泛的栽培史，早就被视为优良品。是印度和欧洲之间的重要贸易商品，又是交换的媒介。在古希腊和罗马还征集胡椒作为贡品。在中世纪，威尼斯人和热那亚人垄

断了胡椒贸易，从而促使人们寻找到远东的航路。

产地

胡椒广泛栽培于东印度群岛，并引入非洲和西半球热带地区。植株为木质茎，藉助气根可攀缘高达10公尺(33呎)。叶互生，亮绿色，宽阔，花小而色淡，密生于细长的穗状花序上，每花序约有50朵花；浆果状果实近球形，直径约5公釐(0.2吋)，成熟时黄红色，含1粒种子，芳香，味辛辣。胡椒生长要求较长的雨季，适当的高温，以及部分荫蔽。通常用枝插栽

黑胡椒(*piper nigrum*)手绘图

培，栽于树木或杆柱旁以得支持。也间种于茶园或咖啡园里。2—5年後开始结实，若条件良好，可连续收获40年。浆果转红时采摘，浸入沸水里约10分钟，1小时後变成暗褐或黑色。然後摊在席上或地上晾晒3—4天。晒乾後经搓磨便得黑胡椒。再除去外皮，则是白胡椒。有的地区制备白胡椒的方法是将潮湿的浆果堆放2—3天；或者装袋沉入流水约7—15天，使外皮变软，再冲洗、磨擦或踩踏除去软皮，摊开晒乾，也可用机械磨去外皮而制备。白胡椒的辣味稍逊于黑胡椒。胡椒含精油1—3%，精油使胡椒的芳香，辣味主要由含油树脂产生，成分有：胡椒碱($C_{17}H_{19}NO_3$)、佳味碱($C_{17}H_{19}NO_3$)、哌啶〔 $(CH_2)_5NH$ 〕和胡椒亭($C_{19}H_{21}O_3N$)等。还有许多其他科属的植物也有的称为胡椒的，如软毛肖乳香(*Schinus molle*)又称加利福尼亚胡椒树，乔木状蛇葡萄(*Ampelopsis arborea*)又称胡椒藤，桤叶山柳(*Clethra alnifolia*)又称甜胡椒灌木等，但都只作为观赏植物进行栽培而不作为香料以为食用或医药之用。我国广西、广东、云南等地有栽培。秋季至次年春季当果穗基部的果实开始变红时，剪下果穗，晒干或烘干，取下果实，因呈黑褐色，称为黑胡椒，气芳香，味辛辣。

化学物质含量

胡椒含精油1—3%，精油使胡椒的芳香，辣味主要由含油树脂产生，成分有：胡椒碱($C_{17}H_{19}NO_3$)、佳味碱($C_{17}H_{19}NO_3$)、哌啶〔 $(CH_2)_5NH$ 〕和胡椒亭($C_{19}H_{21}O_3N$)等。还有许多其他科属的植物也有的称为胡椒的，如软毛肖乳香(*Schinus molle*)又称加利福尼亚胡椒树，乔木状蛇葡萄(*Ampelopsis arborea*)又称胡椒藤，桤叶山柳(*Clethra alnifolia*)又称甜胡椒灌木等，但都只作为观赏植物进行栽培而不作为香料以为食用或医药之用。

产地

我国广西、广东、云南等地有栽培。秋季至次年春季当果穗基部的果实开始变红时，剪下果穗，晒干或烘干，取下果实，因呈黑褐色，称为黑胡椒，气芳香，味辛辣。