

特辣 精细 冷加工 辣椒粉 烧烤调料

产品名称	特辣 精细 冷加工 辣椒粉 烧烤调料
公司名称	北京正治味美食品有限公司
价格	275.00/箱
规格参数	品牌:正治味美 保质期:24个月 储藏方法:阴凉处
公司地址	北京市门头沟区和平路33号202室
联系电话	13910656109

产品详情

品牌	正治味美	保质期	24个月
储藏方法	阴凉处	等级	1级
规格	25KG/箱	净重	25KG
生产厂家	北京正治味美食品有限公司	生产日期	2010年6月20日
售卖方式	包装	特产	是
原产地	新疆	原料与配料	辣椒

特辣 精细 辣椒粉 烧烤调料。

辣椒粉营养分析

- 解热镇痛：**辣椒辛温,能够通过发汗而降低体温,并缓解肌肉疼痛,因此具有较强的解热镇痛作用
- 预防癌变：**辣椒的有效成分辣椒素是一种抗氧化物质,它可阻止有关细胞的新陈代谢,从而终止细胞组织的癌变过程,降低癌症细胞的发生率
- 增加食欲、帮助消化：**辣椒强烈的香辣味能刺激唾液和胃液的分泌,增加食欲,促进肠道蠕动,帮助消化
- 降脂减肥：**辣椒所含的辣椒素,能够促进脂肪的新陈代谢,防止体内脂肪积存,有利于降脂减肥防病.

辣椒粉适宜人群

一般人群均可食用

- 适于消化不良、寒性胃痛、风湿痛、腰肌痛等病症人群食用

2. 目疾、食管炎、胃肠炎、胃溃疡以及痔疮等患者忌食火热病症或阴虚火旺、高血压病、肺结核病的人也应慎食。

辣椒粉烹饪指导

1. 单独用少许辣椒煎汤内服,可治因受寒引起的胃口不好、腹胀腹痛
2. 用辣椒和生姜熬汤喝,又能治疗风寒感冒对于兼有消化不良的病人,尤为适宜.

辣椒粉食疗作用

辣椒性温、味辛、有小毒,入脾、胃经

具有健脾胃,祛风湿之功效

主治消化不良,寒性胃痛,风湿痛,腰肌痛等病症.

备注

1. 食用过量反而危害人体健康：因为过多的辣椒素会剧烈刺激胃肠黏膜,引起胃疼、腹泻并使肛门烧灼刺疼,诱发胃肠疾病,促使痔疮出血,因此,凡患食管炎、胃肠炎、胃溃疡以及痔疮等病者均应少吃或忌食辣椒
2. 辣椒是大辛大热之品,患有火热病症或阴虚火旺、高血压病、肺结核病的人也应慎食.

补充说明：

1. 单独用少许辣椒煎汤内服，可治因受寒引起的胃口不好、腹胀腹痛；
2. 用辣椒和生姜熬汤喝，又能治疗风寒感冒；对于兼有消化不良的病人，尤为适宜。
3. 现在市场上出现了毒辣椒粉，之所以毒，是因为它里面添加了一种叫做“罗丹明b”的物质。“罗丹明b”是一种具有鲜桃红色的人工合成的染料。经试验发现，它能够引致皮下组织生出肉瘤，是一种可以致癌的物质，严禁作为食品染色剂使用，所以选用辣椒粉时应到正规商场购买。