

## 2010秋季莱西保鲜胡萝卜

产品名称	2010秋季莱西保鲜胡萝卜
公司名称	青岛农发绿色食品有限公司
价格	面议
规格参数	原产地:山东 储藏方法:恒温 绿色食品:是
公司地址	青岛市莱西市孙受镇驻地
联系电话	0532-87482686

## 产品详情

原产地	山东	储藏方法	恒温
绿色食品	是	品牌	农发
生产日期	2010.11.20	售卖方式	包装
特产	是	有机食品	否

客户您好！

我公司专业生产加工保鲜蔬菜，有丰富的经验，专门从事出口保鲜菜的加工。各种蔬菜均属基地种植，主要品种有：胡萝卜、白萝卜、洋葱，各种规格均能供货，质量上乘，欢迎来电洽谈！我们将以最好的产品供应给您！

胡萝卜：

伞形科(apiaceae)草本植物，学名为daucus carota，通常两年生，直根可食。常见品种中，根呈球状或锥状，橘黄色、白色、黄色或紫色。原产阿富汗及邻近国家。野胡萝卜已成为分布于欧洲、美国和其他温带国家的杂草。地中海地区早在西元前就已栽培胡萝卜，在中国和西北欧不迟于14世纪，现栽培于整个温带地区。

胡萝卜富含胡萝卜素，20世纪时，人们认识了胡萝卜素(维生素a原)的营养价值而提高了胡萝卜的身价。胡萝卜喜凉爽至温和的气候条件，在温暖地区不宜于夏季种植。要求深而肥沃的疏松土壤。用现代化机械稀疏条播可免去疏苗工序。一般在第一个生长季节长叶，叶为二回复叶，细裂，直立丛生。在近冰点的低温下休眠後生出高大而分枝的花茎。复伞形花序顶生，花极小，白色或淡粉色。果实为小而带刺的双悬果，每半含一粒种子。新鲜胡萝卜甜脆，皮平滑而无污斑。亮橘黄色表示胡萝卜素含量高。可用油烹食。胡萝卜的引入

胡萝卜花

公元10世纪从伊朗引入欧洲大陆，15世纪见于英国，发展成欧洲生态型。16世纪传入美国。

约在13世纪，胡萝卜从伊朗引入中国，发展成中国生态型。并于16世纪从中国传入日本。胡萝卜为三回

羽状全裂叶，丛生于短缩茎上。顶端各着生一复伞形花序。异花传粉。双悬果，肉质根有长筒、短筒、长圆锥及短圆锥等不同形状，黄、橙、橙红、紫等不同颜色。胡萝卜属半耐寒性，喜冷凉气候。为长日照植物。肉质根在18~20时发育良好。中国多于夏秋播种。胡萝卜营养丰富。有治疗夜盲症、保护呼吸道和促进儿童生长等功能。此外还含较多的钙、磷、铁等矿物质。生食或熟食均可。还可腌制、酱渍、制干或作饲料。胡萝卜为伞形科，一年生或二年生的根菜。

胡萝卜原产地中海沿岸，我国栽培甚为普遍，以山东、河南、浙江、云南等省种植最多，品质亦佳，秋冬季节上市。

胡萝卜供食用的部分是肥嫩的肉质直根。胡萝卜的品种很多，按色泽可分为红、黄、白、紫等数种，我国栽培最多的是红、黄两种。按形状可分为圆锥形和圆柱形。胡萝卜肉质细密，质地脆嫩，有特殊的甜味，并含有丰富的胡萝卜素，维生素c和b族维生素。胡萝卜的品质要求：以质细味甜，脆嫩多汁，表皮光滑，形状整齐，心柱小，肉厚，不糠，无裂口和病虫害的为佳。胡萝卜原产于亚洲的西南部，阿富汗为最早演化中心，栽培历史在2000年以上。公元10世纪从伊朗引入欧洲大陆，15世纪见于英国

，发展成欧洲生态型，尤以地中海沿岸最多种植。16世纪传入美国。约在13世纪，胡萝卜从伊朗引入中国，发展成中国生态型，以山东、河南、浙江、云南等省种植最多。胡萝卜于16世纪从中国传入日本。营养成分 &shy; 每100克胡萝卜中，约含蛋白质0.6克，脂肪0.3克，糖类7.6~8.3克，铁0.6毫克，维生素a原（胡萝卜素）1.35~17.25毫克，维生素b10.02~0.04毫克，维生素b20.04~0.05毫克，维生素c12毫克，热量150.7千焦，另含果胶、淀粉、无机盐和多种氨基酸。各类品种中，尤以深橘红色胡萝卜素含量最高，各种胡萝卜所含能量在79.5千焦~1339.8千焦之间。益肝明目胡萝卜含有大量胡萝卜素，这种胡萝卜素的分子结构相当于2个分子的维生素a，进入机体后，在肝脏及小肠粘膜内经过酶的作用，其中50%变成维生素a，有补肝明目的作用，可治疗夜盲症；利膈宽肠胡萝卜含有植物纤维，吸水性强，在肠道中体积容易膨胀，是肠道中的“充盈物质”，可加强肠道的蠕动，从而利膈宽肠，通便防癌；健脾除痞 维生素a是骨骼正常生长发育的必需物质，有助于细胞增殖与生长，是机体生长的要素，对促进婴幼儿的生长发育具有重要意义；增强免疫功能胡萝卜素转变成维生素a，有助于增强机体的免疫机能，在预防上皮细胞癌变的过程中具有重要作用。胡萝卜中的木质素也能提高，间接消灭癌细胞；降糖降脂胡萝卜还含有降糖物质，是糖尿病人的良好食品，其所含的某些成分，如懈皮素、山标酚能增加冠状动脉血流量，降低血脂，促进肾上腺素的合成，还有降压，强心作用，是高血压、冠心病患者的食疗佳品。食用人群

胡萝卜

一般人都可食用。更适宜癌症、高血压、夜盲症、干眼症患者、营养不良、食欲不振者、皮肤粗糙者。

食物相克

酒与胡萝卜不宜同食，会造成大量胡萝卜素与酒精一同进入人体，而在肝脏中产生毒素，导致肝病；

另外萝卜主泻、胡萝卜为补，所以二者最好不要同食。营养含量

胡萝卜

每100克胡萝卜中，约含蛋白质0.6克，脂肪0.3克，糖类7.6~8.3克，铁0.6毫克，维生素a原（胡萝卜素）1.35~17.25毫克，维生素b10.02~0.04毫克，维生素b20.04~0.05毫克，维生素c12毫克，热量150.7千焦，另含果胶、淀粉、无机盐和多种氨基酸。各类品种中，尤以深橘红色胡萝卜素含量最高，各种胡萝卜所含能量在79.5千焦~1339.8千焦之间。胡萝卜是一种质脆味美、营养丰富的家常蔬菜，素有“小人参”之称。胡萝卜富含糖类、脂肪、挥发油、胡萝卜素、维生素a、维生素b1、维生素b2、花青素、钙、铁等营养成分。美国科学家研究证实：每天吃两根胡萝卜，可使血中胆固醇降低10%~20%；每天吃三根胡萝卜，有助于预防心脏疾病和肿瘤。中医认为胡萝卜味甘，性平，有健脾和胃、补肝明目、清热解毒、壮阳补肾、透疹、降气止咳等功效，可用于肠胃不适、便秘、夜盲症（维生素a的作用）、性功能低下、麻疹、百日咳、小儿营养不良等症状。胡萝卜富含维生素，并有轻微而持续发汗的作用，可刺激皮肤的新陈代谢，增进血液循环，从而使皮肤细嫩光滑，肤色红润，对美容健肤有独到的作用。同时，胡萝卜也适宜于皮肤干燥、粗糙，或患毛发苔藓、黑头粉刺、角化型湿疹者食用。