

# 养生吃黑蒜 健康常相伴

产品名称	养生吃黑蒜 健康常相伴
公司名称	山东三金黑蒜产业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济宁市任城区开发区工业园
联系电话	0537-2218088 13105377231

## 产品详情

什么是黑蒜，黑蒜的功效？

黑蒜是用新鲜的生蒜，带皮放在高温高湿的发酵箱里发酵60~90

天，让其自然发酵制成的食品。

我们知道大蒜本身就是非常好的保健食品，

而黑蒜的作用更是惊人。对糖尿病、高血压、高血脂、癌症都有非常显著的防治功效。

黑蒜具有极高的营养价值，检验机构检测报告显示：鲜大蒜每100g含水分63.8g、糖7.2g、蛋白质5.2g、脂肪10.2g、钙10mg、磷12.5mg、铁1.3mg、维生素B10.29mg、维生素B20.06mg、尼克酸0.8mg、维生素C7mg

，此外还含有镁及其

他微量元素等，这些都是人体不可缺少的

营养成分。而黑蒜每100g含水分43.6g、热量1100KJ、糖41.4g、蛋白质10.4g、脂肪5.1g、钙13mg、镁52mg、铁2.1mg、钠36mg、钾930mg、锌1.4mg维生素B610.726mg、维生素B20.126mg、烟酸

10.048mg

等，由此可以看出，黑蒜比大蒜的水分、脂肪等有显著的降低，微量元素有显著提高，而蛋白质、糖份、维生素等则至少为大蒜的2

倍以上，因此，黑蒜具有丰富的、人体必需甚至可以提高机能的营养成分。

。 预防癌症，控制血糖，强化内脏功能的特效食品。

### 大蒜是最好的抗癌食品

从古代埃及时起，大蒜即因

是滋补强身和解除疲劳的特效食品而被推崇，在1990年美国国立癌症研究所发表的《Designer Foods Program》中大蒜因预防癌症最有效而被列在48

种常见的抗癌食品之首。同时，它可降低血液中的多余胆固醇及糖份，也可调整胃肠的蠕动。

大蒜中的蒜味的主要成分是蒜素，蒜素和维他命B1

相结合形成的叫做蒜硫胺素的成分具有解除疲劳、促进糖质分解的功效，控制血糖上升；同时大蒜中叫做增精素的有机硫化物可以活化细胞，能帮助维他

命B1

将糖份转化为能源，具有解除疲劳，增强体力等疗效。另外，其中叫做硒的无机营养素具有强力消除各种生活习惯病的根源--活性氧的作用。

将蒜素加热 25-100 后生成叫做大蒜烯（ 西班牙语 ajoene）

的硫化物的成分，（具有能溶化油脂的特性）其控制血糖并将糖份转化为能源的效果更大。

黑蒜，没有大

蒜所特有的味道，而是散发

着可以勾起食欲的浓郁香味，口感甜酸无刺激。

为了让蒜粒保持很多的水分，全部制作过程中保持着潮湿的状态，它的外观近似果脯。这是因为经长时间的发酵和熟成使大蒜中所含的蛋白质被分解为氨基酸，碳水化合物被分解为果糖，并完整保留大蒜所含的蒜氨酸。

所以黑蒜味道甜酸，美味可口，

也可以当作点心或甜品来吃。通过食品分析检查结果证明，作为美味成分的氨基酸的含量，黑蒜比普通的大蒜增加了2.5倍。

黑蒜吃到口中后就像果冻一样柔软，

且食后没有吃过生大蒜后所特有的气味，同时也不会对肠胃产生不良刺激。

通过发酵，大蒜的药用效果更加增强了。

经过发酵和熟成后的黑蒜具备了远

远凌驾于普通大蒜之上的保健效果。

特别是其强大的调整血液流通的效果及抗氧化力。虽然这些效果普通的大蒜也可以达到，但是黑蒜在进行发酵成熟的过程中，在强化了原来所固有的成分力量的基础上又产生了全新的成分，它的保健效果变得更加强大。

杀菌消毒，建设防病墙。

黑蒜中含有的大蒜素具有广谱抗菌效果，它对几十种流行病毒及多种致病微生物都有杀灭作用。起杀菌作用的成分主要是大蒜素，还有一种白色油脂性液体“硫化丙烯” $[(CH_2CH_2H_2)2S]$ 。这种大蒜素即使稀释10万倍仍能在瞬间杀死伤寒杆菌、痢疾杆菌、流感病毒等。黑蒜的挥发性物质、浸出液及蒜素在试管内对多种致病菌都有明显的抑制或杀灭作用。这些含硫化合物对腐败真菌也有很强的抑制和杀灭作用，其作用强度相当于甚至强于化学防腐剂苯甲酸、山梨酸，是目前发现的天然植物中抗菌作用最强的一种。

抗氧化能力强，抗衰老，抗氧化能力是普通大蒜的39倍

人体衰老的实质就是被氧化，而黑蒜的超强的抗氧化的功能就是它能对较多病症产生非常好的效果的主要原因，同时也就对会造成身体多功能减弱的疾病产生非常好的保健治疗作用。

增强免疫功能

实验表明，黑蒜中的脂溶性挥发油能显著提高巨噬细胞的吞噬机能，有增强免疫系统的作用。大蒜素具有活化由糖脂质组成的细胞膜功能，能提高其渗透性，使细胞的新陈代谢加强，活力提高，机体免疫力随之加强。赖氨酸、丝氨酸都有提高免疫力的功能，维生素C也能增强人体的免疫力。黑蒜中含有的锌参与激素的合成，改善人体的免疫力。

强力调节血糖水平

黑蒜能影响肝脏中糖原的合成，减少其血糖水平并增加胰岛素的水平。其中的蒜素能使正常人的血糖水平下降，黑蒜中还含有S-甲基半胱氨酸亚砷和S-烯丙基半胱氨酸亚砷，此含硫化物可抑制G-6-P酶NADPH，防止胰岛素破坏，有降血糖作用。黑蒜中的烯丙基二硫化物也有此作用。黑蒜中含有的生物碱，也具有降低血糖的成分，增加胰岛素的功能，更重要的是它对正常血糖值无影响。甘氨酸降低血液中的血糖值，防治糖尿病。异亮氨酸有促进胰岛素分泌、调节血糖的功能。

研究人员在动物实验中用25g黑蒜汁喂养家兔进行葡萄糖耐量试验，测得黑蒜组的最大血糖下降值为 $12.4\% \pm 1.2\%$ ，蒸馏水对照组则为 $1.8\% \pm 0.5\%$ ，说明黑蒜对控制血糖有明显效果。他们又给由四氧嘧啶所致糖尿病的大鼠经口摄取黑蒜提取物，也显示出黑蒜有降血糖作用，摄入2h后其血糖浓度降低 $17.9\% \sim 26.2\%$ 。

黑蒜的调节血糖能力不是简单的控制，而是在保护胰岛素、主动将糖转化能能量，使糖尿病人拥有普通人一样的化糖能力，而不是药物降糖，从而决定了黑蒜非一般的降糖产品可比的功效。

“发酵黑蒜”适用于工作繁忙人群、夜勤人员、运动员、方便食品常用者、彻夜学习者、驾驶员、高龄人群、慢性病患者及癌症预防者和健康保险组合等。

从最近治疗最前沿的现场传来的报告显示

，“发酵黑蒜”对近90%

的各类症状比医药品发挥出更优越的效果。自古以来被作为免疫草而众人皆知的大蒜，经过特殊工艺技术加工后更简单容易地被人体吸收，其药理

效果也被扩大至20倍。为此，“发酵黑蒜”能够对社会作出重大贡献，其市场前景是非常广阔的。