

淋巴排毒养生药油套盒 药王谷品牌批发商

产品名称	淋巴排毒养生药油套盒 药王谷品牌批发商
公司名称	珠海水木源商贸有限公司
价格	1.00/盒
规格参数	品牌:药王谷品牌 型号:5mmX10mm
公司地址	珠海市香洲区吉大九洲大道东1200号第六层609C室（注册地址）
联系电话	0756-6973967 13631232683

产品详情

高端药油养生套(皮套) 理疗款 产品组成：蚕丝姜油3ml*12支

平衡调理液20ml*2支 针对性调理油8ml*12支 彩盒可任配：1.能量中药膜12包 2.能量艾绒6包

3.本草灸泥 一盒 + 能量贴 一盒 4.无烟灸条 24根 5.中药熏蒸包 12包

独家推出《夏季养生食物红黑榜》，各位赶紧来观！ 一、夏季养生食物红黑榜红榜之红榜集锦

1、西瓜 西瓜中含有大量的水分，是一种可以滋身补体的食物和饮料，适宜于中暑发热，汗多口渴之人食用。但西瓜吃多了易伤脾胃，脾胃虚寒、消化功能差的人应少吃，尤其慎吃冷藏后的西瓜。

2、苦瓜 苦瓜等苦味食物中含有氨基酸、苦味素、生物碱等，具有清暑解渴、降血压、血脂、养颜美容、促进新陈代谢等功效。需注意的是，苦味食品一次别吃太多，否则容易引起恶心、呕吐等不适反应。

3、西葫芦 西葫芦低脂肪、低能量，具有减肥、抗癌防癌、清热利尿、除烦止渴、润肺止咳、消肿散结、润泽肌肤等功效，而且含有较多的维生素c、葡萄糖等营养物质，尤其是钙的含量极高，是夏季的不错的蔬菜，脾胃虚寒的人应少吃。

4、热茶 饮用热茶能促使人体毛孔张开，促进汗腺的分泌，还可以利尿、有助于降温、解暑。热茶中的茶多酚、糖、果胶、氨基酸等，能够与唾液更好地发生反应，使口腔得以滋润，便产生清凉的感觉，是消暑饮品中的首先者。

5、玉米 玉米含有丰富的微量元素、纤维素及多糖等营养成分，还有黄玉米含较多的维生素a，对人的视力十分有益。在夏天吃一些新鲜玉米，可以促进食欲。需要注意的是，吃玉米时要嚼烂，以助消化，腹泻者、胃寒胀满者、胃肠功能不良者不宜多吃。

6、薏米 薏米性味甘淡微寒，含蛋白质、脂肪、淀粉、糖类、维生素b1和多种氨基酸。它具有利湿健脾、舒筋除痹、清热排脓等功效，是常用的利水渗湿食物。夏天用薏米和红豆搭配煮粥，是很好的消暑食品。脾虚无湿，大便燥结及孕妇不宜食用。

7、毛豆 毛豆含有丰富的维生素b族和膳食纤维等营养成分，对于保护心脑血管和控制血压很有好处。此外，夏季吃毛豆还能预防因为大量出汗和食欲不振造成营养不良、体能低落、容易中暑等情况。但毛豆多吃了很可能会引起腹胀，消化不良者可以每天控制在一把的量。

8、莲子 夏天到了，首先养心，说到养心，莲子是最养心的了，性微凉、味甘涩，富含磷、钙、铁等矿物质，具有养心补脾、补肾固摄等功效。煲汤、煲糖水、煲粥或者泡茶都可以，不仅是安神养心的佳品，而且对肠胃有非常好的帮助

9、西红柿

西红柿性微寒可养阴生津健脾养胃平肝清热 西红柿含有的番茄红素是一种抗氧化剂，可抑制某些可致癌物氧自由基，防止癌的发生。研究表明，常吃西红柿会降低晒伤风险。糖尿病患者既可以把西红柿当做蔬菜，又可以当做水果食用。

10、黄瓜 清热解毒生津止渴尤能排毒清肠养颜 黄瓜，所含的黄瓜酸，能促进人体新陈代谢，排出毒素；黄瓜还含有丰富的维生素c，能美白肌肤，抑制黑色素的形成。黄

瓜的营养优势主要是由黄瓜皮“味甘、性平”的本质所决定的，所以能够清热解毒、生津止渴，尤其能排毒、清肠、养颜。

11、茄子 降血压降低胆固醇 茄子中含丰富的维生素p，是一种黄酮类化合物，有软化血管的作用，可以降低血压。其次，茄子含有葫芦巴碱及胆碱，在小肠内能与过多胆固醇结合，排出体外，以保身体血液循环正常，降低胆固醇。此外，茄子还可以吸收脂肪，起到减肥的作用。在夏季，茄子可清热解暑，对于夏季容易长痱子、生疮疖的人，尤为适宜。

二、夏季养生食物红黑榜黑榜之黑榜名单

1、麻辣烫 由于受利益驱使，不少摊贩或海产品零售商为了使海产品看上去新鲜、保存时间长，常常会使用国家禁用的工业碱、福尔马林(多用于标本制作防腐、定形)发泡，以给人新鲜质优的感觉。如果大量食用或经常食用被福尔马林浸泡的海产品，会损伤人体的肝脏，甚至诱发癌变。

2、烧烤食品 肉类食品在烧烤过程中会产生一种致癌物质——杂环胺。它是一种强力的致癌剂。此外，蛋白质(蛋白质食品)食品在烹调时要经历一个“热解”的过程，许多热解物是诱变剂，食入人体同样可诱发癌变。实在抵不住诱惑，吃烧烤的同时吃一些绿色蔬菜和水果，以降低有害物质对健康的损害。

3、腌制食品 腌制食品含有致癌物质“亚硝酸胺”，多吃粗制不卫生的腌菜，有潜在性致癌危险。此外，腌制类食品中有较多量的硝酸盐和亚硝酸盐，可与肉中的二级胺合成亚硝酸胺，是导致胃癌的直接原因。因此，咸菜、咸鱼、咸蛋、酸菜、咸肉等，不宜长期食用。

4、熏制食品 烟熏食物可产生一种具有很强致癌作用的物质——苯并芘。苯并芘在污染的空气中存在，食物经过加热处理后亦可存在，并且主要存在于熏肉、熏鸡、熏鸭、熏鱼、熏肠、熏牛肉、熏羊肉等熏制品中。因此，熏制过后的肉类食品不宜长期食用。

5、油炸食品 大部分油炸食品，尤其是炸薯条中含有高浓度的丙烯酰胺，俗称丙毒，是一种致癌物质。长期食用会引发多种肿瘤病症。因此，油炸食品不宜长期食用，偶而食用，可以配点新鲜的蔬菜或水果。

6、霉变食品 霉变食品含有大量的致癌物质——黄曲霉素，人食用后大都是经过肝脏来排除，从而以及引发肝脏细胞的异变引起肝癌。不要食用长期存放可能被霉菌污染的食物，特别是花生、玉米、珍珠米、小麦等食品。

7、隔夜绿叶蔬菜 据科学测定，有些隔夜菜特别是隔夜的绿叶蔬菜，会产生致病的物质——亚硝酸盐。亚硝酸盐进入胃之后，在具备特定条件后会生成一种称为nc(n—亚硝基化合物)的物质，它是诱发胃癌的危险因素之一。夏天，隔夜的饭菜受到细菌污染，会大量繁殖，很容易引发胃肠炎，食物中毒。