

选购中宁农家枸杞子

产品名称	选购中宁农家枸杞子
公司名称	郑州御荟堂电子商务有限公司
价格	351.00/千克
规格参数	品牌:御荟堂 型号:格斗术
公司地址	郑州市北林路16号
联系电话	400-001-3760 13209552218

产品详情

【导读：选购中宁农家枸杞子】想给家人选购一些正宗中宁农家枸杞子。宁夏枸杞是对人体健康有着重要的意义，可以对身体进行保健，是人们所喜爱的果实，宁夏枸杞的品质领先于全国各地，成为枸杞的代表，被誉为枸杞之乡适合所有人食用。用眼过度者及老人更加适合。枸杞性质比较温和，食用稍多无碍，但若毫无节制，进食过多也会令人上火。晾干容易保存，普通袋装的一般为七到八成干，不宜大量堆积库存，要经常取出阳光下面晾晒，否则时间久了会粘黏变质。枸杞的结果周期，每年6月中旬至8月小旬为夏果期，8月中旬至9月中旬为休果期，9月小旬至11月中旬为秋果期。一般来说，以夏季的果实最好，皮簿、出焊、籽少、粒大。从枸杞子的采摘周期来说，一般初期期为6月中旬至6月下旬，这段时间采摘的就是头茬枸杞，质量最优，7—9天采摘一次；盛产期为7月中旬到8月下旬，5—6天采摘一次；末期为9月中旬到10月下旬，8—10天采摘一次。需要注意的是，枸杞子市场伪劣泛滥，主要存在假冒产地：以河北、青海等地枸杞冒充宁夏枸杞；以次充好：以秋枸杞冒充头茬枸杞；硫熏、重金属超标、农残超标等问题。枸杞子自古以宁夏枸杞为地产yao材，yao用价值最高。宁夏枸杞尖处大多有小白点，头茬枸杞白点出为空心状，这个外地枸杞是没有的，宁夏枸杞尖处有白点可以达到85%。宁夏枸杞放入水中90%不下沉，无论泡茶、煲汤等都是漂浮在水面的。枸杞子和石斛可以一起泡水吗？枸杞子和枸杞可以在一起泡水，石斛清热滋阴，枸杞养肝明目，一起泡茶很好，但是建议用煮的，因为石斛要煮半小时才会软，才能吃到胶质。石斛泡水不能把里面的yao用成分溶解出来，浪费了。至少要煎煮30分钟以上。石斛的功效与作用主要为，益胃生津，滋阴清热。用于阴伤津亏，口干烦渴，食少干呕，病后虚热，目暗不明。枸杞具有补肝shen、益精气、长肌肉、改善面色、明目安神、祛风治虚、延年益寿、坚筋骨之功效。用于肝shen虚损，精血不足，腰膝酸软，头昏耳鸣，遗精，不孕；shen虚精亏，消渴口干，尿频舌红；精血不能上济于目，眼目昏花，视力减退。石斛长于补阴，枸杞阴阳双补，石斛和枸杞可煮水当茶饮，全天皆宜。枸杞子泡水为什么会有絮状物 枸杞子含有枸杞多糖，在浸泡的时候枸杞多糖会遇热析出，枸杞多糖析出更多会产生白色漂浮絮状物，其实絮状物是枸杞中的一部分，属于正常现象。枸杞子嚼着吃更有利于充分吸收和利用，如果担心枸杞子絮状物，可以每天嚼食约10-15粒，也可泡水后将枸杞子嚼着吃了。从理论上分析，白色絮状物应该不是在枸杞加工生产或者传统晾晒过程中引入的。按照枸杞子中的主要成分来看，枸杞子多糖的可能性比较大。特别是宁夏枸杞子，枸杞多糖的含量明显高于其他的产区。开水泡枸杞子的时候，枸杞多糖溶于水中，待水温下降，枸杞多糖析出产生白色絮状的漂浮物。另外，枸杞多糖的颜色为白色，似乎从侧面印证了这一点。同等条件下，用相同温度的开水冲泡。结果发现，免洗枸杞和出口级枸杞中均出现了白色絮状物，从这一点上判断，此白色絮状物不是异物，也不是从生产过程中引入的杂质。免洗枸杞采用的是动态免洗烘干生产线，15小时内

完成从鲜果到干果的加工工艺，生产过程完全封闭，不存在污染的环节。出口级的枸杞是采用传统的晾晒工艺，洁净级别不如免洗的枸杞。但是均存在白色絮状物，首先排除了杂质的干扰因素。

哪些食用方法容易让营养流失 生活质量的提高，人们喝水的时候，总是喜欢往茶杯里放一小把宁夏枸杞，然后用开水冲泡，觉得可以起到明目、补shen、补充维生素的作用。但枸杞这样泡水方法真的正确吗？泡水喝是常见的枸杞食用方法，但是也是最容易让营养流失的食用方法。枸杞富含多种微量元素和维生素，能滋阴、增强免疫力。然而，枸杞中所含的维生素大多是水溶性的，维生素遇热容易被破坏。如果想利用枸杞来补充维生素，绝对不能用开水泡，最好是用温水来泡枸杞，或在菜、粥做好后撒上一把，用来作配料，这样可以减少维生素的损失。枸杞之所以对眼睛有好处，是因其富含胡萝卜素、维生素、钙、铁等营养元素，俗称“明眼子”，体质虚弱、抵抗力差的人可多吃点。但枸杞子温热身体的效果强，一些患有感冒发烧、发炎、腹泻的人，就最好别吃了。此外，枸杞也有“保质期”，变质了的枸杞也不能再吃了。选购中宁农家枸杞子，中宁农家产枸杞子都是咋卖的。(御荟堂小王)