

想买枸杞子怎样挑选

产品名称	想买枸杞子怎样挑选
公司名称	郑州御荟堂电子商务有限公司
价格	87.00/克
规格参数	品牌:御荟堂枸杞子 型号:390
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：想买枸杞子怎样挑选】怎样挑选出正宗的上等枸杞，挑选宁夏枸杞有什么技巧。宁夏枸杞也成为西枸杞，宁夏枸杞为植物宁夏枸杞的干燥成熟果实。呈椭圆形或纺锤形，略压扁，长1.5—2厘米，直径4—8毫米。表面鲜红色至暗红色，具不规则的皱纹，略有光泽，一端有白色果柄痕。肉质柔润，内有多数黄色种子；扁平似shen脏形。无臭，味甜，嚼之唾液染成红黄色。以粒大、肉厚、种子少、色红、质柔软者为佳。主产宁夏，宁夏中宁产最佳，故称为中宁枸杞或宁夏枸杞。

正宗优质枸杞子的辨别方法从颜色上辨别 鲜的枸杞子因产地不同而色泽有所不同，但颜色很柔和，有光泽，肉质饱满；而被染色的枸杞子多是往年的陈货，从感观上看肉质较差，无光泽，外表却很鲜亮诱人，所以，买枸杞的时候一定不要贪“色”。特别是染色的枸杞整个都是红色，连枸杞子蒂把处的小白点也是红色的，而正常枸杞尖端蒂处多为黄色或白色，用色素浸染过的枸杞蒂处则呈红色，用硫磺烘烤过的呈深褐色。由于用色素染过的枸杞特别怕水，建议大家在选购枸杞时可以把几粒枸杞放进水中，或者是故意用潮湿的手搓一搓，如果出现掉色，就说明用过色素。从形状上辨别 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，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。宁夏枸杞和内蒙古枸杞都呈长圆形，但是宁夏枸杞泡水后会上浮，青海、内蒙古枸杞会下沉，而新疆枸杞呈圆形，容易区分。从气味上辨别 对于被硫磺熏蒸过的枸杞，只需要抓一把用双手捂一阵之后，再放到鼻子底下闻，如果可闻到刺激的呛味，那么就可以肯定被硫磺熏蒸过。从口味上辨别 宁夏枸杞是甘甜的，吃起来特别甜，但是吃完后嗓子里有一丝苦味；而内蒙古、新疆等地的枸杞甜得有些腻，白矾泡过的枸杞咀嚼起来会有白矾的苦味，至于打过硫磺的枸杞，味道呈现酸、涩、苦感。

宁夏枸杞子的主要营养成分 枸杞的营养成分丰富，是当今营养全面的天然原料。枸杞子中含有大量的蛋白质、氨基酸、维生素和铁、锌、磷、钙等人体必需的营养成分，有促进和调节免疫功能、保肝和抗衰老三大yao理作用，具有不可代替的yao用价值。枸杞多糖是枸杞中最重要最关键的成分之一，能促进腹腔巨噬细胞的吞噬能力，对人体具有改善新陈代谢、调节内分泌、促进蛋白质合成、加速肝脏解毒和受损肝细胞的修复，抑制胆固醇和甘油三酯的功能，并且对肝脏的脂质过氧化损伤有明显的保护和修复作用。枸杞子含有丰富的胡萝卜素，维生素A。、维生素B。、维生素B：、维生素C，以及钙、铁等有益眼睛的必需营养，有良好的明目作用，所以俗称“明眼子”。历代医家治疗肝血不足、shen阴亏虚引起的视物昏花和夜盲症，常常使用枸杞子。枸杞子含有 一胡萝b素、叶黄素等，具有提高人体免疫功能、防止肿瘤形成及预防动脉粥样硬化等作用。中医认为枸杞味甘，性平，入肝shen经，具有补气强精、滋+补肝shen、抗衰老、止消渴、暖身体的功效。想买枸杞子怎样挑选方法。如何去买枸杞子怎样挑选

品质好。