

# 陕西柿子价格 陕西七月黄柿子价格 甜柿子价格

产品名称	陕西柿子价格 陕西七月黄柿子价格 甜柿子价格
公司名称	大荔县范家镇经国诚信瓜果商行
价格	.00/斤
规格参数	诚信果品:七月黄 甜柿子价格
公司地址	陕西省渭南市大荔县范家镇
联系电话	0913-3781264 15929085195

## 产品详情

陕西七月黄柿子价格 八月黄柿子价格 甜柿子价格基地15929085195

陕西七月黄柿子价格基地 八月黄柿子价格基地 甜柿子价格

主要价值

[编辑](#)

绿化用途

树形优美，枝繁叶大，冠覆如盖，荫质优良。入秋部分[叶红](#)

，果实似火，是园林中观叶、观果又能结合生产的树种，在公园、居民住宅区、林带中具有较大的绿化潜力。

食用价值

近几年来，柿皮的综合利用大幅度提高。柿皮中类胡萝卜素、总酚、维生素C等活性物质含量极为丰富。陈栓虎等致力于对柿子皮综合利用和深加工的研究，先后成功研制了柿子果胶、柿皮膳食纤维添加剂、柿皮果冻、柿皮果酒及柿皮软糖等产品，提高了柿子的经济价值[3]。

柿子果酱做法

材料：成熟柿子600公克，麦芽糖150公克，细砂糖100公克，柠檬1又1/2个，水100cc。

做法：

1.柠檬洗净榨出果汁备用；柿子剥皮后切成块状备用。

2.将切好的柿子果肉放入耐酸的锅子中，先加入水及柠檬汁用中火煮滚，再转成小火并加入麦芽糖继续熬煮，熬煮时必须用木杓不停地搅拌。

3.待麦芽糖完全溶化后便可加入细砂糖，继续拌煮至酱汁呈浓稠状即可。

## 宜食人群

柿子为优良的降血压食品，适宜高血压患者食用；适宜痔疮出血、大便秘结者食用；因为鲜柿子中含碘量很高，适宜缺碘引起的甲状腺疾病患者食用；还适宜饮酒过量或长期饮酒者食用。

## 忌食人群

慢性胃炎、消化不良等胃功能低下者以及外感风寒咳嗽者不宜食柿子；体弱多病者、产妇、月经期间女性，均忌食柿子；熟柿子含较多糖类，包括蔗糖、葡萄糖、果糖等。糖尿病患者忌食。此外，不宜空腹多食柿子，不宜吃生柿子，吃柿子时要去皮，吃完柿子后不宜再吃酸性食物。胆结石患者忌食或少食。在食物相克方面柿子忌与螃蟹、獭肉一同食用。

## 注意事项

### 1、最好不要空腹吃柿子

空腹时我们的胃酸会分泌增多且此时浓度高，而柿子中又含大量的单宁和胶质还有一些具有可溶性收敛剂成分，如与我们胃液中的高浓度融合，有机率导致结石，此时结石可能会堵塞幽门，把胃压升高，使得我们本身出现胃胀胃痛等情况，如何情况严重的话可能还会引起胃结石、胃溃疡、胃出血等一些严重的病症出现。

### 2、不应吃大量柿

柿子含有大量的糖类，如果吃太多柿子会对我们的牙齿和口腔都有不利影响，也可能会影响我们的食欲。还有，柿子中的鞣酸对人体的钙、镁等微量元素的吸收的影响，容易导致我们身体的营养不良。

### 3、不应连皮同吃

柿子皮是酸沉淀物主要存在的地方，如果连皮一起吃有可能会增加了一些如腹痛、恶心等发病的机会。

### 4、柿子不能与螃蟹同吃

应该可以说是相克作用吧，柿子与螃蟹共同吃完会抑制我们人体自身的消化液分泌，会影响自身的健康。另外，柿子与螃蟹又是同是凉性的食物，食用后对胃肠疾病的增加有加重的效果，因此不要同吃。

### 5、柿子不能与红薯同吃

柿子中的单宁、纤维素等遇到红薯的发酵物，此时如果共同在胃中，会导致单宁发生快速的沉淀，会对人体的胃正常功能有影响，严重者可能导致肠梗阻。

### 6、柿子不能与海味（海鲜类）同吃

柿子中包含的鞣酸能够和海鲜类中的鱼、虾等其中的蛋白质和钙盐一起也会出现沉淀物，这种沉淀物

会刺激我们的胃肠器官，很容易引发病。如出现恶心、便秘等一些症状。