

优质长岛干扇贝（质量好）

产品名称	优质长岛干扇贝（质量好）
公司名称	山东长岛军民水产商贸有限公司
价格	4.00/克
规格参数	品牌:渔水 保质期:365 产品标准号:有
公司地址	中国 山东 龙口市 龙口市经济开发区北皂后村18号楼
联系电话	86 0535 8868437 13361389369

产品详情

品牌	渔水	保质期	365
产品标准号	有	储藏方法	有
等级	一级	规格	个
生产厂家	山东长岛军民水产	生产日期	现货
特产	是	卫生许可证	有
原产地	山东	原料与配料	扇贝

扇贝为双壳纲翼形亚纲珍珠贝目中的一科。广泛分布于世界各海域，以热带海的种类最为丰富。中国已发现约45种,其中北方的栉孔扇贝和南方的华贵栉孔扇贝及长肋日月贝是重要的经济种。扇贝又名海扇，其肉质鲜美，营养丰富，它的闭壳肌干制后即是“干贝”，被列入八珍之一。

【选购】

新鲜贝肉色泽正常且有光泽，无异味，手摸有爽滑感，弹性好；不新鲜贝肉色泽减退或无光泽，有酸味，手感发粘，弹性差。新鲜赤贝呈黄褐色或浅黄褐色，有光泽，弹性好；不新鲜赤贝呈灰黄色或浅绿色，无光泽，无弹性。不要食用未熟透的贝类，以免传染上肝炎等疾病。

【功效】

贝类软体动物中，含一种具有降低血清胆固醇作用的代尔太7-胆固醇和24-亚甲基胆固醇，它们兼有抑制胆固醇在肝脏合成和加速排泄胆固醇的独特作用，从而使体内胆固醇下降。它们的功效比常用的降胆固醇的药物谷固醇更强。人们在食用贝类食物后，常有一种清爽宜人的感觉，这对解除一些烦恼症状无疑是有益的。

【提示】

一般人群均可食用1.适宜高胆固醇、高血脂体质的人以及患有甲状腺肿大、支气管炎、胃病等疾病的人；2.许多贝类是发物，有宿疾者应慎食；贝类性多寒凉，故脾胃虚寒者不宜多吃。