

# 冻干山楂的营养价值

产品名称	冻干山楂的营养价值
公司名称	寿光康利食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	寿光市孙家集街道三元朱村委对面
联系电话	0536-5777123 15668221199

## 产品详情

山楂为蔷薇科落叶灌木或小乔木植物野山楂或山里红的果实。花白色，果实近球形，红色，味酸甜。我国河北、北京、辽宁、河南、山东、山西、江苏、云南、广西等地都有栽培。品种亦有不同，以个大、肉酸者较佳。

山楂，又名山里红、红果、胭脂果，有很高的营养和医疗价值。因老年人常吃山楂制品能增强食欲，改善睡眠，保持骨和血中钙的恒定，预防动脉粥样硬化，使人延年益寿，故山楂被人们视为“长寿食品”。

- 1、山楂能防治心血管疾病，具有扩张血管、增加冠脉血流量、改善心脏活力、兴奋中枢神经系统、降低血压和胆固醇、软化血管及利尿和镇静作用；
- 2、山楂酸还有强心作用，对老年性心脏病也有益处；
- 3、它能开胃消食，特别对消肉食积滞作用更好，很多助消化的药中都采用了山楂；
- 4、山楂有活血化瘀的功效，有助于解除局部淤血状态，对跌打损伤有辅助疗效；
- 5、山楂对子宫有收缩作用，在孕妇临产时有催生之效，并能促进产后子宫复原；
- 6、山楂所含的黄酮类和维生素C、胡萝卜素等物质能阻断并减少自由基的生成，能增强机体的免疫力，有防衰老、抗癌的作用；
- 7、山楂中有平喘化痰、抑制细菌、治疗腹痛腹泻的成分。

一般人群均可食用

- 1、适宜消化不良者、心血管疾病患者、癌症患者、肠炎患者；
- 2、孕妇、儿童、胃酸分泌过多者、病后体虚及患牙病者不宜食用。

山楂不宜于海鲜、人参、柠檬同食。

- 1、山楂味酸，加热后会变得更酸；
- 2、市场上的山楂小食品含糖很多，应少吃，尽量食用鲜果；
- 3、山楂有帮助消化的作用，再拌上同样清爽的白菜心，特别适合食积不化、脂肪堆积者食用；
- 4、山楂用水煮一下可以去掉一些酸味，如果还觉得酸，可以适量加一点儿糖，不过这样消脂的作用就少了很多。

山楂味甘、性微温酸，入脾、胃、肝经；

具有消食健胃，活血化瘀，驱虫之功效；

主治肉食积滞、小儿乳食停滞、胃脘腹痛、瘀血经闭、产后瘀阻、心腹刺痛、疝气疼痛、高血脂症等。

一、药用功效山楂有重要的药用价值，自古以来，就成为健脾开胃、消食化滞、活血化瘀的良药。目前，已有50多种中药配方以山楂作原料，如常见的开胃健脾药有“山楂丸”、“焦三仙”等。

山楂以果实作药用，性微温，味酸甘，入脾、胃、肝经，有消食健胃、活血化淤、收敛止痢之功能。对肉积痰饮、痞满吞酸、泻痢肠风、腰痛疝气、产后儿枕痛、恶露不尽、小儿乳食停滞等，均有疗效。

由于山楂含山楂酸等多种有机酸，味酸甘，并含解脂酶，入胃后，能增强酶的作用，促进肉食消化，有助于胆固醇转化，所以，对于吃肉或油腻物后感到饱胀的人，吃些山楂、山楂片、山楂水或山楂丸等，均可消食，为老年人的保健食品，山楂还可利胆汁，促进胃液分泌。

我国古代医学家早已重视山楂的软坚消积作用。煮老鸡硬肉时，加几颗山楂即易烂，说明它有消积肉食的作用。中医成药焦兰仙、保和丸、山楂丸等均以山楂为其主要成分；山楂还有散淤、止血、防暑、提神等作用。

伤风感冒、消化不良、食欲不振者;食用山楂及其制品，很有效果。

据药理试验，焦山楂煎剂体外试验对各种痢疾杆菌及绿脓杆菌、大肠杆菌、金黄色球菌、炭疽杆菌等均有明显的抑制作用;故可用于菌痢的治疗。

由于山楂含有较多的有机酸，具收敛及化淤消滞作用，故也有收缩子宫的作用，妊娠妇女患习惯性流产、先兆性流产者勿食，免得伤胎。

山楂中还含有丰富的钙和胡萝卜素，钙含量办居水果之首，胡萝卜素的含量仅次于枣和猕猴桃，最适于小儿和孕妇食用。

山楂可单味或与其他食物、药物配伍以提高其食疗作用。如山楂片、果丹皮、山楂糕等都有强心、降血压、降血脂、柔和血管、促进消化等功能，是动脉硬化，消化不良和缺少胃酸患者的理想食品。山楂单味加红糖制成独圣散，可活血化淤、促进食欲、帮助消化，适用于产后淤血、停滞的儿枕痛。

山楂还有治疗绦虫的作用。据临床报道，取1公斤鲜山楂洗净后，从下午15时开始嚼至22时，禁吃晚饭，

次晨用100克槟榔水煎服后卧床休息，有大便感时，忍一会再去大便;可以排出完整的绦虫;冬天宜坐温水便桶;免得绦虫遇冷收缩，有效率可达100%。临床也报道了20%山楂煎剂加糖矫味后，每服200毫升，每月3次;7~10天为一疗程，治急性菌痢的有效率达100%。用山楂100克水煎服，对轻中型痢也有效。

山楂中果胶含量居所有水果之首，达6、4%，而果胶，据最新研究，它有防辐射物质的作用，从体内带走一半的放射性元素(锶、钴、钯等)。果胶还有吸附和抗菌性质，可从肠子上去除细菌、毒素并束缚住水分，因此，可治泻肚。

山楂100克加猪瘦肉和其他佐料制成山楂肉干，能滋阴润燥、化食消积、降血脂，适用于脾虚积滞。痞满泻痢、高血压、高血脂、冠心病、消化不良等症。山楂、金银花、菊花各500克加蜂蜜5公斤制成双花饮，能清热解毒、生津润燥、祛风消积，适用于暑热烦渴、心烦怔忡、头目眩晕、头痛目赤等症。山楂50克、核桃仁150克加白糖，可制成山楂核桃茶，能补肾润肺、润肠化食，适用于津液亏损、口干燥渴等。生山楂、沙麦芽各10克开水冲服，制成山楂麦芽饮，能消食导滞，适用于消化不良等症。山楂片、丹参各10克，加麦冬5克，制成参果饮，有软化血管作用，可防治高血压、冠心病。

美滋美脆冻干山楂采用低温冷冻脱水，很好的保留了山楂的营养成分。不添加任何添加剂，口感嘎嘣酥脆，可直接干吃、煮粥、做肉制品可以放上几粒，肉比较容易熟。老人、宝宝都可食用。

订购电话：18563635436（同vx）