

批发供应带壳花生 带壳花生

产品名称	批发供应带壳花生 带壳花生
公司名称	丁新伟（个人会员）
价格	8000.00/吨
规格参数	品种:带壳花生 等级:1 杂质 :/(%)
公司地址	中国 山东 济南市 平阴榆山路
联系电话	86 0531 87685117 13287709155

产品详情

品种	带壳花生	等级	1
杂质	/(%)	不完善粒	/(%)
新奇创意项目	不报名		

本花生全部为农户自家种植的花生，自种自卖，绝对都是天然绿色食品

花生滋养补益，有助于延年益寿，所以民间又称之为“长生果”，并且和黄豆一同被誉为“植物肉”“素中之荤”。花生的营养价值比粮食高，可以与鸡蛋、牛奶、肉类等一些动物性食物媲美。它含有大量的蛋白质和脂肪，特别是不饱和脂肪酸的含量很高，很适宜制造各种营养食品。性味归经及药用性味归经：甘、平，入脾、肺。功能作用：健脾和胃、利肾去水、理气通乳、治诸血症。花生中的维生素k有止血作用。花生红衣的止血作用比花生更高出50倍，对多种出血性疾病都有良好的止血功效。

花生含有维生素e和一定量的锌，能增强记忆，抗老化，延缓脑功能衰退，滋润皮肤。

花生含有的维生素c有降低胆固醇的作用，有助于防治动脉硬化、高血压和冠心病。花生中的微量元素硒和另一种生物活性物质白藜芦醇可以防治肿瘤类疾病，同时也是降低血小板聚集，预防和治疗动脉粥样硬化、心脑血管疾病的化学预防剂。

花生还有扶正补虚、悦脾和胃、润肺化痰、滋养调气、利水消肿、止血生乳、清咽止疟的作用。

《本草纲目》载：“花生悦脾和胃润肺化痰、滋养补气、清咽止痒”。

《药性考》载：“食用花生养胃醒脾，滑肠润燥”。适用人群老少均可食用。病后体虚、手术病人恢复期以及妇女孕产期后进食花生均有补养效果。适用量每天80-100克即可。特别提示将花生连红衣一起与红枣配合使用，既可补虚，又能止血，最宜于身体虚弱的出血病人。

花生炒熟或油炸后，性质热燥，不宜多食。在花生的诸多吃法中以炖吃为最佳。这样既避免了招牌营养素的破坏，又具有了不温不火、口感潮润、入口好烂、易于消化的特点，老少皆宜。健康红绿灯

花生含油脂多，消化时需要多耗胆汁，故胆病患者不宜食用。

花生能增进血凝，促进血栓形成，故患血黏度高或有血栓的人不宜食用。

花生霉变后含有大量致癌物质——黄曲霉素，所以霉变的花生千万不要吃。

主要营养素 花生(炒)的营养成分列表(每100克中含)		成分名称	含量	成分名称	含量
		可食部	71	水分(克)	4.1
		能量(千焦)	2464	蛋白质(克)	21.1
		碳水化合物(克)	23.8	膳食纤维(克)	6.3
		灰份(克)	2.4	维生素a(毫克)	10.0
		视黄醇(毫克)	0	硫胺素(微克)	0.1
		尼克酸(毫克)	18.9	维生素c(毫克)	0
		a-e	9.92	(-)-e	2.3
		钙(毫克)	47	磷(毫克)	320
		钠(毫克)	34.8	镁(毫克)	170
		锌(毫克)	2.03	硒(微克)	3.9
		锰(毫克)	1.44	碘(毫克)	0

国内分布 花生为豆科作物，优质食用油主要油料品种之一，又名“落花生”或“长生果”。花生是一年生草本植物。起源于南美洲热带、亚热带地区。约于十六世纪传入我国，十九世纪末有所发展。现在全国各地均有种植，主要分布于辽宁、山东、河北、河南、江苏、福建、广东、广西、贵州、四川等地区。花生的果实为荚果，通常分为大中小三种，形状有蚕茧形，串珠形和曲棍形。蚕茧形的荚果多具有种子2粒，串珠形和曲棍形的荚果，一般都具有种子3粒以上。果壳的颜色多为黄白色，也有黄褐色、褐色或黄色的，这与花生的品种及土质有关。花生果壳内的种子通称为花生米或花生仁，由种皮、子叶和胚三部分组成。种皮的颜色为淡褐色或浅红色。种皮内为两片子叶，呈乳白色或象牙色。花生果具有很高的营养价值，内含丰富的脂肪和蛋白质。据测定花生果内脂肪含量为44%-45%，蛋白质含量为24-36%，含糖量为20%左右。并含有硫胺素、核黄素、尼克酸等多种维生素。矿物质含量也很丰富，特别是含有人体必须的氨基酸，有促进脑细胞发育，增强记忆的功能。花生种子富含油脂，从花生仁中提取油脂呈淡黄色，透明、芳香宜人，是优质的食用油。花生油很难溶于乙醇，人们可以通过将花生油注入70%乙醇溶液加热至39-40.8度，看其混浊程度，来鉴定花生油是否为纯品。花生油是将花生仁经过制浸而成的油。花生油属于不干燥性油，色泽淡黄，透明度好，清香可口，是优良烹调用油。花生是一种高营养的食品，里面含有蛋白质25%~36%，脂肪含量可达40%，花生中还含有丰富的维生素b2、pp、a、d、e，钙和铁等。花生是100多种食品的重要原料。它除可以榨油外，还可以炒、炸、煮食，制成花生酥、以及各种糖果、糕点等。因为花生烘烤过程中有二氧化碳、香草醛、氨、硫化氢以及一些其它醛类挥发出来，构成花生果仁特殊的香气。

花生的内皮含有抗纤维蛋白溶解酶，可防治各种外伤出血、肝病出血、血友病等。但花生米很容易受潮变霉，产生致癌性很强的黄曲霉菌毒素。黄曲霉菌毒素可引起中毒性肝炎、肝硬化、肝癌。这种毒素耐高温，煎、炒、煮、炸等烹调方法都分解不了它。所以一定要注意不可吃发霉的花生米。