

# 高青桑葚采摘价格

生成日期: 2025-10-25

桑葚是一种高营养的特色水果，这种水果外观紫红，有独特的香气，果肉更是甜美多汁，许多都喜欢食用它，只是这种水果很难存放，有时24小时不到就会出现变质，让人们苦恼不已，桑葚要怎么保存才能延长保质期呢？你如果也有这样的苦恼，就和小编一起学学怎么保存桑葚吧。怎样保存桑葚1、大家可以把购买回来的桑葚放一个口比较大的容器内，然后再把它存在冰箱内的冷藏室中，这样可以减少桑葚呼吸作用出现，同时也会延长桑葚的保质时间。2、把新鲜的桑葚用水清洗干净，沥掉水份以后，再加入少量的盐，过一会以后加入多一些白糖把白糖和桑葚调匀后再进行密封，然后再放入冰箱中进去冷藏，这样就可以把桑葚的保质期延长到十五天左右。3、直接用白砂糖腌制桑葚也是一种不错的保存方法，大家可以取一个密封的容器，里面先放一层白糖再放一层桑葚如此交替，建议在\*\*上层放一层白糖然后盖好盖子，放在冰箱中，过几天时面就会出现大量的桑葚汁，吃果肉喝果汁，都可以吸收到桑葚的大量营养成分。4、把新鲜的桑葚晾干后保存也可以，晾干后可以得到桑葚干，这种桑葚干既可以煮粥也可以泡酒，另外新鲜的桑葚也可以直接制成桑葚酒后再保存，保存时间能长达一两年。兜果果桑葚采摘周边生态环境状况好。高青桑葚采摘价格

以个大、肉厚、色紫红、糖分足者为佳。桑葚子性微寒，味甘酸、入心、肝、肾经。桑葚果为聚花果，由多数小核果\*\*而成，呈长圆形，长2~3cm~直径~。黄棕色、棕红色至暗紫色（比较少见的颜色成熟后呈乳白色），有短果序梗。小核果卵圆形，稍扁，长约2mm~宽约1mm~外具肉质花被片4枚。气味微酸而甜。桑葚的营养价值成熟的桑椹果（紫、红）营养丰富，每100克含：水分，能量48千卡，蛋白质，脂肪。膳食纤维（纤维素），碳水化合物10~，灰分，维生素A~3微克，胡萝卜素20~30微克，硫胺素、核黄素，维生素E~钾33毫克，钙30毫克，磷33毫克，钾32毫克，钠，铁，锌，铜，硒，锰。此外，还含有鞣酸，苹果酸，维生素C和脂肪酸等。其脂肪主要为亚油酸、油酸、软脂酸、硬脂酸和少量辛酸、壬酸、癸酸、肉豆蔻酸、亚麻酸等。桑葚干食用前无需清洗，直接放入水中或酒中，便可以。订购建议：普通食用订两斤，可以包邮，泡酒建议订五斤。桑葚干的食用方法桑葚的口感也很好，还可以做菜，也可以用来泡水、泡酒、煮粥喝，甚至还可以做甜品。桑葚干熬制的汤酸甜适宜，喝后令人回味无穷。桑葚除了洗干净直接吃，它还能用来泡酒喝~现在泡，夏天喝，真是清凉爽口呢！高青桑葚采摘价格兜果果桑葚采摘尊崇团结、信誉、勤奋。

桑葚（桑椹）是桑科桑属多年生木本植物桑树的果实，椭圆形，长1—3厘米，表面不平滑。未成熟时为绿色，逐渐成长变为白色、红色，成熟后为紫红色或紫黑色，味道酸甜可口，中国部分地区均产。主产江苏、浙江、湖南、四川、河北等地。（淄博兜果果采摘）桑葚果泡酒有什么功效？1、桑葚的营养价值桑葚含糖、蛋白质、脂肪、鞣酸、苹果酸及维生素A~维生素B1~维生素B2~维生素C~铁、钠、钙、镁、磷、钾、胡萝卜素和花青素。桑葚油的脂肪酸主要由亚油酸和少量的硬脂酸、油酸等组成。桑葚中含水分，灰分，总酸度，粗纤维，粗蛋白，总糖，还原糖，主要含有葡萄糖、蔗糖和果糖三种糖类；其氨基酸组成种类齐全，符合世界粮农\*\*~FAO~和世界卫生\*\*~WHO~提供的参考蛋白模式值；微量元素硒和维生素C含量较高，分别为 $\mu\text{g}/100\text{g}$ 和 $\mu\text{g}/\text{g}$ ~黄酮类化合物含量。（淄博兜果果采摘）2、桑葚酒的功效与作用功效一：健脾胃助消化桑葚中含有鞣酸、脂肪酸、苹果酸等营养物质，能帮助脂肪、蛋白质及淀粉的消化，因而桑葚酒有健脾胃助消化的作用，可用于导致的腹泻。。

【产品名称】桑葚浓缩粉【英文名称~Mulberryfruitpowder~拉丁名称~MorusalbaL~来源】本品为桑科植物桑MorusalbaL.的干燥果穗。4~6月果实变红时采收，晒干，或略蒸后晒干。【性状】本品为聚花果，由多数

小瘦果\*\*而成，呈长圆形，长1□2cm□直径~。黄棕色、棕红色至暗紫色，有短果序梗。小瘦果卵圆形，稍扁，长约2mm,宽约1mm,外具肉质花被片4枚。气微，味微酸而甜。【产品理化指标】：外观：粉末气味：具有桑葚固有的香气和滋味，无异味。溶解度：≥98%；【贮存条件】：成品存放阴凉、干燥、清洁、通风避光的仓库中，地面有垫板，垫板离地面20cm以上，不得露天堆放。严禁与有害或有异味物品混贮；温度应低于20℃，相对湿度应低于60%。【保质期】：两年客户订购须知：【包装方式】大货25公斤/纸板桶,小样包装为铝箔袋,每桶净重.【最小订量□5KG,根据要求贴标签,如不要求,一般按公司内部标签统一模板粘贴.【运输方式】快递或物流,国内快递三天内到达,物流五天内到达.报价一般均含国内运输费用.【质量条款】每批货我们都有自己的检测报告,产品质量严格按检测标准执行,如收到货后,经检测含量或菌检不合格,可协洽我司退换货.但据多年的出口生产经验来查。兜果果桑葚采摘不求车辆\*\*多，但求服务好。

切勿直接吃很多人都说，桑葚不要清洗，禁忌的越多，反而吃出病来，其实这些都是扯淡，桑葚果肉表面残留很多细菌和农药，直接吃你觉得好吗？1、戴手套防染色清洗桑葚之前一定要戴好清洁手套，因为桑葚的果肉要是破损就会渗出紫色，到时候残留手上的颜色不好清洗哈。2、用流动的水冲洗桑葚果肉表面肯定会残留一些农药的，所以先用流动的水冲洗下，建议是水龙头冲洗，不要把桑葚浸泡着，因为用水龙头流动的水冲洗就是为了避免表面的农药进入果肉里。3、留蒂清洗桑葚清洗之前需要剪掉多余的枝叶，但是一定要把桑葚的蒂留下来再去清洗，这样可以避免农药和细菌从受损的蒂进入果肉里。4、盐水清洗桑葚不可以用清水浸泡，但是可以用盐水浸泡，因为盐水有消毒的作用，可以去除桑葚表面的细菌好放心食用。5、面粉清洗家里有面粉的话，可以取少量面粉和桑葚混合一起清洗，面粉沾水有粘性，会把桑葚果肉表面的农药残留物沾掉。6、洗米水酸碱反应家里有煮饭的，可以把洗米的水留下来清洗桑葚，因为洗米水是属于碱性的，然后桑葚上的农药是属于酸性的，刚好可以产生化学酸碱中和反应，减少农药的残留。兜果果桑葚采摘将“素质化、专业化、人性化、制度化”作为公司管理理念。高青桑葚采摘价格

兜果果桑葚采摘坚持“顾客至上，合作共赢”。高青桑葚采摘价格

桑葚(桑椹，拉丁名□FructusMori)是桑科桑属多年生木本植物桑树的果实，椭圆形，长1-3厘米，表面不平滑。未成熟时为绿色，逐渐成长变为白色、红色，成熟后为紫红色或紫黑色，味酸甜。本草纲目》记载：“桑椹味甘，性微寒，能生津，有滋阴补气、安魂镇神之效。捣汁饮，解酒中毒；酿酒服，利水气、消肿”。桑椹中含有多种功能性成分，如芦丁、花青素、白黎芦醇等，具有良好的\*\*老、抗溃疡、抗病毒等作用。研究表明，成熟的桑葚含有%的糖类物质、%的脂肪、%的蛋白质、%的粗纤维、%的酸，除此之外还含有大量的维生素如维生素A□维生素C□维生素B1□维生素B2□维生素B5□维生素B6□维生素H等，丰富的矿物质元素如钙、钾、锌、铁等，大量人体必需的氨基酸，以及黄酮类化合物如花色素、二氢黄酮醇类桑色素、黄酮醇类桑色素、棚皮素等。可见，桑葚具有很高的营养价值。桑葚有改善皮肤(包括头皮)血液供应，营养肌肤，使皮肤白嫩及乌发等作用，并能延缓衰老。桑葚是中老年人健体美颜、\*\*老的佳果与良药。常食桑椹可以明目，缓解眼睛疲劳干涩的症状。桑葚具有免疫促进作用。桑葚对脾脏有增重作用，对溶血性反应有增强作用，可防止人体动脉硬化、骨骼关节硬化，促进新陈代谢。高青桑葚采摘价格

兜果果都市农业开发(淄博张店区)有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在山东省淄博市等地区的农业行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为\*\*\*\*\*，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将\*\*兜果果采摘和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！