沙棘鲜果不仅营养丰富,长 得还很好看,颜色鲜艳,一个个 像小玛瑙一样,看起来颇有食 欲。如果能吃得下新鲜的沙棘 果实对健康颇有好处,可是一般 人真是难以享受它的"美味",吃 起来酸涩难耐。这是因为沙棘 中含有丰富的有机酸,主要是酒 石酸、苹果酸、草酸、奎宁酸、琥 珀酸、乌索酸、柠檬酸、山楂酸 等,其中 50%~70% 为苹果酸, 其次是奎宁酸。

苹果酸的酸味较强,并且还 带有微微的苦味,而奎宁酸具有 相当强的涩味。并且,沙棘的糖 含量不算高,大多在 5%~10%, 还没有苹果高。

所以,新鲜沙棘吃起来会有 明显的酸涩味,让人难以下咽。 其实,我们很少有机会品尝到新 鲜的沙棘果。市面上很少有售 卖的,一是因为沙棘鲜果的口感 可接受的人较少,二是因为其不 好贮藏,容易变质。

沙棘的营养如何?

沙棘又名醋柳、酸刺、黑刺、 吉汉、达普、酸溜溜,属胡颓子科 沙棘属植物,果实是黄色到橘红 色的小浆果,它是地球上最古老 的植物之一,被称为植物中的 "生命之王",也是新兴的浆果类 果树,有"比熊猫还珍贵的植物" 之称。它广泛分布于欧亚大陆 的温带地区,我国是世界上天然 沙棘种质资源最丰富的国家,也 是人工沙棘林面积最大的国 家。近几年,沙棘越来越受到人 们的关注,相关产品种类也层出 不穷。沙棘鲜果的营养价值很 高,还被称为"长寿果""第二人 参",其所含的营养成分很丰富, 特别是维生素C、类胡萝卜素、 黄酮类物质、原花青素、多糖等 营养,与其他水果相比极具优 势。

维牛素C

沙棘的维生素C含量超级 高,《中国食物成分表》中的数据 为204毫克/100克。中熟期的 沙棘鲜果维生素C含量最高,有 文献数据显示,沙棘的维生素C 含量变化范围在100~972毫克/ 100克,这与我们平时吃的橙子 相比,沙棘的维生素C最高可达 橙子的近30倍。充足的维生素 C不仅能维持免疫系统的正常 运转,还能够帮助身体合成胶原 蛋白,对皮肤健康有益,也能促 进伤口的愈合。维生素C本身 还具有抗氧化作用,能减轻自由 基对身体细胞的攻击。

矿物质钾

沙棘的钾含量也不错,为 359毫克/100克,这个含量比我 们心目中的补钾水果香蕉还高, 是香蕉的1.4倍,平时多补充钾 在平稳血压方面很有帮助。

类胡萝卜素

沙棘的类胡萝卜素含量也

很高,为3000~15000微克/100 克,这含量比胡萝卜还优秀。类 胡萝卜素是天然色素的一部分, 包括胡萝卜素类和叶黄素类,其 中后者包括叶黄素与玉米黄素, 主要集中在视网膜黄斑区,充足 摄入类胡萝卜素对我们的眼睛 和皮肤健康都很有益处。

抗氧化成分

沙棘的抗氧化成分含量丰 富,比如黄酮类化合物的含量为 53.6~174毫克/100克,原花青素 含量为390~1940毫克/100克。 而常见蔬菜的总黄酮含量一般 只有2~14毫克/100克,常见水 果只有3~36毫克/100克;常见 水果的原花青素含量,比如李 子、蓝莓、草莓、苹果、紫葡萄的 含量分别为204.5毫克/100克、 173 毫克/100 克、138 毫克/100 克、62.5毫克/100克、60.3毫克/ 100克。相比之下,沙棘的抗氧 化成分真是太优秀了。目前关 于沙棘黄酮的研究众多,普遍认 为沙棘黄酮具有抗病毒、抗炎、 保护肝脏、改善肥胖、调节血糖 和血脂等多种功能。

名糖

沙棘中含有丰富的沙棘多 糖,具有抗氧化、抗炎作用,能够 有效清除自由基,降低氧化应 激,减轻炎症对细胞的损伤,抗 衰老,也具有调节免疫的作用。 除了以上营养成分之外,沙棘中 养含量也很不错。

沙棘的相关产品

虽然新鲜沙棘果的口感让 人难以接受,但现在市面上有很 多沙棘相关的产品。比如沙棘 原浆、沙棘果汁、沙棘果粉、沙棘 果油、沙棘果酒等。

沙棘原浆

以沙棘鲜果加工而成,未经 稀释、浓缩及调配的沙棘汁。这 种沙棘原浆味道其实也很酸,不 适合直接饮用,可以加适量水稀 释一下再喝。

沙棘果汁饮料

以沙棘果汁为主调制的甜 饮料,为了改善口感,往往会含 有添加糖,比如葡萄糖、蔗糖、白 砂糖、蜂蜜等。

沙棘冻干果粉

沙棘,听说过

它的人很多,但真

正见过它的人却

很少,大家比较熟

悉的是沙棘相关

的各种产品,比如

沙棘原浆、沙棘果

汁饮料、沙棘果

有冻干全果粉和冻干果粉 两种。沙棘冻干全果粉是全程 在低温环境下对鲜果进行冻干、 脱水、研磨等处理得到的粉状产 品,保留了沙棘果果肉、种子、果 皮中所有营养物质。普通的沙 棘冻干果粉则是在沙棘原浆的 基础上,经真空低温喷雾干燥或 冷雾干燥后制得的,营养上不如 冻干全果粉。

沙棘果油和沙棘籽油

沙棘果油是去籽后的沙棘 果加工制成的食用油,不饱和脂 肪酸含量约为60%以上,还含有 胡萝卜素和生育酚;沙棘籽油是 由沙棘籽加工而成的食用油,不 饱和脂肪酸含量约为80%以 上。沙棘果油是唯一被确认为 提供人体必需脂肪酸 1:1(亚油 酸:亚麻酸)比例的油。二者都不 耐热,建议用来凉拌或者做汤。

沙棘果酒

以沙棘果作为主要原料酿 造的沙棘果酒,具有沙棘的酸甜 和醇厚浓香的独特风味,也会含 有一些生物活性成分。但即便 如此,也建议大家少饮酒。

小结

沙棘营养价值确实较高, 但口感太酸,直接吃太让人为 难了。沙棘相关产品倒是很受 欢迎,口感酸甜,还是比较推 荐的。一般来说,它们在补 充维生素C和抗氧化成分 上有些帮助。只不过要 注意添加糖的问题,买 的时候要看好配料表 和营养成分表。

(来源:科普中国)



版式设计:赵惟杰

