

菠萝和凤梨的区别

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/170320722942549.html>

范文网，为你加油喝彩！

2023年12月22日发(作者：宇宙起源)



菠萝和凤梨的区别

一、概况

菠萝原名凤梨，原产巴西，南洋称凤梨。菠萝是一种原产于中、南美洲的热带果树。目前，菠萝已广泛分布在南北回归线之间，成为世界重要的果树之一。在我国主要栽培地区有广东、海南、广西、台湾、福建、云南等省。

菠萝属于凤梨科凤梨属多年生草本果树植物，营养生长迅速，生产周期短，年平均气温23摄氏度以上的地区终年可以生长。

菠萝果实营养丰富，果肉中除含有还原糖、蔗糖、蛋白质、粗纤维和有机酸外，还含有人体必需的维生素C、胡萝卜素、硫胺素、尼克酸等维生素。以及易为人体吸收的钙、铁、镁等微量元素。菠萝果汁、果皮及茎所含有的蛋白酶，能帮助蛋白质的消化，增进食欲；医疗上有治疗多种炎症、消化不良、利尿、通经、驱寄生虫等效果，对神经和肠胃有一定的医疗作用。

二、菠萝加工和综合利用

由于菠萝是不耐运的一种，所以菠萝常用来加工罐头、原汁、浓缩汁、果酱、蜜饯等。而加工剩余的果皮、果心、头尾则用于制原汁、酒、醋或提取乳酸、柠檬酸、酒精、菠

萝酶等，最后剩下的残渣可制作纤维板。菠萝叶片制作缆绳。总之，菠萝从果肉到果皮、从叶片到老茎，都有用途，因此，综合利用和深加工可大大提高其附加值。

菠萝，一般又叫凤梨，番梨、露兜子，是热带和亚热带地区的著名水果。菠萝果形美观，汁多味甜，有特殊香味，是深受人们喜爱的水果，如果在居室内放上一个，则会清香满室。

功效：菠萝含有一种叫“菠萝朊酶”的物质，它能分解蛋白质。在食肉类或油腻食物后，吃些菠萝对身体大有好处。因此，菠萝咕老肉、菠萝牛肉还是可以放心吃的菜肴。“菠萝朊酶”还有溶解阻塞于组织中的纤维蛋白质和血凝块的作用，能改善局部的血液循环，消除炎症和水肿。如果你炎症、水肿或血栓，不妨在积极治疗的同时，适当多吃一些菠萝，相信会起到一定的辅助作用。菠萝中所含糖、盐类和酶有利尿作用，适当食用对肾炎、高血压病患者有益。中医认为，菠萝性味甘平，具有健胃消食、补脾止泻、清胃解渴等功用。

适合人群：除溃疡病、肾脏病、凝血功能障碍者外均可食用。

适用量：每次100克。

温馨提示：吃菠萝时先把菠萝去皮切成片，然后放在淡盐水里浸泡30分钟，再用凉开水浸洗，去掉咸味再食用。发烧及患有湿疹疥疮的人不宜多吃。家里装修后同，很多人

把菠萝放在室内吸附异味，所用的菠萝不能再供食用。有的人会对菠萝过敏，食用后15--60分钟内会出现腹痛、呕吐、腹泻、头晕、皮肤潮红、全身发痒、四肢及口舌发麻、严重的还可能出现呼吸困难甚克的症状，这就是“菠萝病”。一旦出现以上症状应立即到医院治疗。食用前把菠萝泡过盐水就可避免“菠萝病”的发生。患有溃疡病、肾脏病、凝血功能障碍的人应禁食菠萝。

凤梨

凤梨为凤梨科Bromeliaceae植物凤梨AnanascomosusMERR的果实。其名源见台湾府志：「凤梨，叶薄而阔，而缘有刺，果生於叶丛中，果皮似波罗蜜而色黄，味甘而微酸，先端具绿叶一簇，形似凤尾，故名。」《清?植物名实图考》载名波罗露兜子，乃凤梨、波罗蜜、露兜果表面均有突起物，故混名。台湾民间习称茼菜、黄菜、黄梨。原

产南美洲，至今巴西尚有野生种，以此为基地移传西印度群岛、中南美洲，而至世界各地。约十六世纪传入印度、马来、非洲及东方各地。我国最早约一六〇五年间，由葡萄牙人传入澳门，复从澳门传於广东、海南岛，再由海南岛传入福建至台湾。台湾栽培凤梨始於康熙末年，距今约三百余年了。

台湾栽培的凤梨可概分为三大类，从最早引进者称本地

种，后来从国外改良后引进者称外国种及经过杂交育成者称杂交改良种。从以上三大类凤梨中经农业机构研究培育优良品种，定名台农统一编号，多年来推广大量栽培者，主要为台农一号至十一号。凤梨分品果食用类和加工罐头两大类，其中以台农四、五号为果品生食用品种，又其中台农四号甜味高，无纤维，不需用刀削皮，可直接用手剥取，如同食释迦，故名释迦凤，以及台农十一号果肉细致，具特殊香气，称香水凤梨。而以台农一、二、三及七、八号为制罐用品种，另有台农六号为果食用和制罐用的兼用品种。台湾大规模栽培主要在南投、彰化的八卦山麓，台南关庙，屏东及台东县等地区。

凤梨在台湾不只是丰富的水果来源植物，也是重要的经济作物。除大量供作水果食用外，加工制造凤梨罐头及饮料、果酱销售国内外，制作蜜饯、凤梨酥等甜点亦颇负盛名。尚可利用残渣制造酒、醋。

【成分】

凤梨果实含丰富的营养成分，糖类、碳水化合物、有机酸、氨基酸、尼克酸、蛋白质、脂肪及维他命A、B、C、G；核黄素、胡萝卜素、硫胺素、膳食纤维；无机成分如：铁、镁、钾、钠、钙、磷等。

【作用】

凤梨果实汁液丰富，纤维柔脆，酸甜适中，芳香可口，

特别含有一种天然消化成分，称凤梨酵素，有类似木瓜酵素的作用，能分解蛋白质，帮助消化，促进食欲，饭后食用，对於饮食保健最为有益。

在医药方面功用，具有利尿、解热、解暑、解酒、降血压，抗癌等功效。适当吃凤梨对於肾炎小便不利、高血压、热咳、咽喉肿痛、支气管炎、消化不良、酒醉等症状有相当好的食疗效果。

【宜忌】

凤梨如同番木瓜最适宜饭后食用。有胃寒、寒咳、虚咳者，不宜生食或生饮凤梨汁，可煎煮后食用。有皮肤湿疹、疮疖者忌食。

台湾民间传说有些人在大热天吃凤梨会产生过敏症，称为凤梨沙症，引起皮肤斑疹、浮肿瘙痒、烦躁难受的症状，服盐水可以解，或沾盐食凤梨即可预防此种过敏症。

書山有路勤為徑
學海無涯苦作舟



歲在丙申之夏月

雄圖書



雄图书法艺术

更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发