

## Sữa ong chúa – Sản phẩm cao cấp của ngành ong

Written by DongNaiHoney

Thursday, 12 October 2006 00:25 - Last Updated Wednesday, 03 February 2010 22:59

---



Sữa ong chúa là 1 chất dinh dưỡng đặc biệt được các ong thợ non từ 5-10 ngày tuổi tiết ra từ các tuyến hầu để nuôi ong chúa và ấu trùng tuổi nhũ.

### 1. Tính chất lý hóa và thành phần hóa học:

Sữa ong chúa là một chất giầy ng nhũ sữa, màu từ trắng đến vàng nhũ t. nó không ngọt như mật ong mà có vị nhũ t hũ i chua. Sữa ong chúa ít tan trong nước và bị nóng làm mất tác dụng. Nếu để nguội lâu thì sẽ đông nhũ hũ n, dễ bị oxy hóa và sẽ ánh sáng. Có pH từ 4,1 đến 4,8

Trong sữa ong chúa chứa: 18% Protein; 10-17% đường các loại, trong đó chủ yếu là Glucose và Fructose; 5,5 % chất béo; 1-2% các chất khoáng. Sữa ong chúa chứa khoảng 18 acid amin, trong đó có đầy đủ những acid amin cần thiết cho cơ thể. Sữa ong chúa rất giàu Vitamin B1, B2, B3, B6, E, PP, H và Vitamin A, C, D.

Ngoài ra trong sữa ong chúa người ta còn thấy có sự hiện diện các loại enzym, Oxydase, Cholinesterase, Phosphatase, Lipase, Diastase và men chuyển hóa amin.

### 2. Bảo quản sữa ong chúa:

Trong các sản phẩm của con ong thì sữa ong chúa yêu cầu điều kiện bảo quản khắt khe nhất, nếu bảo quản không tốt thì sữa ong chúa sẽ mất tác dụng.

Sữa chúa tươi: Ngay sau khi lấy, phải cho sữa chúa vào lọ nhũ, để thật đầy, không khí trong càng ít càng tốt. Để các lọ đựng sữa chúa tươi vào tủ lạnh, để đông dần lọ nhũ là thích hợp hơn cả (00C – 50C) tốt nhất là dùng lọ thủy tinh màu.

## Sữa ong chúa – Sản phẩm cao cấp của ngành ong

Written by DongNaiHoney

Thursday, 12 October 2006 00:25 - Last Updated Wednesday, 03 February 2010 22:59

---

Các gia đình, dù chỉ có rất ít khi dùng cũng phải chú ý bổ sung trong đời sống trên và chăm sóc mang lại sữa chúa ra ngoài thì nh vào lúc cần uống.

### 3. Công dụng của sữa chúa:

- Thúc đẩy sự tái sinh của các tế bào: Nếu uống 1 phần nhỏ trong cốc sữa mà được uống sữa ong chúa thì sự tái sinh tế bào của các tế bào sẽ tăng nhanh. Sự tái sinh không chỉ về trình độ mà còn về hoạt động chức năng. Sữa ong chúa thúc đẩy quá trình làm liên các xương gãy, đặc biệt là làm tăng nhanh sự phân chia các tế bào, sự tăng hợp các protein và các vật chất, vì thế thời gian đời sống sẽ rút ngắn.

- Ảnh hưởng đến hệ thống tuần hoàn và bệnh tim mạch: Sữa ong chúa có tác dụng điều hòa huyết áp, làm giảm huyết áp người có huyết áp cao cũng đồng thời nâng huyết áp lên tới mức bình thường đối với những người có huyết áp thấp. đây là tác dụng rất quý của sữa ong chúa.

- Tác dụng trên da: Sữa ong chúa được dùng rất nhiều trong việc bào chế các loại thuốc mỹ phẩm vì giàu chất dinh dưỡng, men, vitamin. Trong đó có Acid Partothemic đóng vai trò quan trọng trong việc tái tạo tế bào, giúp da mịn màng và dịu mát, có khả năng kích thích tế bào da, trẻ hóa sức đẹp.

- Tác dụng sinh lý: Sữa ong chúa điều hòa hệ thống nội tiết, vì thế kích thích sinh sản và thúc đẩy sự tái tạo của tế bào. Sữa ong chúa có ảnh hưởng đến hệ thống nội tiết, là nơi sản sinh ra nhiều loại men và các chất nội tiết quan trọng.

Sữa ong chúa xác định trong vài trường hợp sẽ tăng cường các khả năng sinh lý, nhất là do ảnh hưởng của tuổi tác, hoặc vì nguyên nhân nào đó có sự suy giảm khả năng sinh dục.

- Tác dụng kháng sinh: Sữa chúa có chứa nhiều loại vi khuẩn có lợi. Ngoài ra, người ta cũng thu được một số chất diệt khuẩn và bệnh thực phẩm nhất là khi phải hợp với nước uống.

## Sữa ong chúa – Sản phẩm cao cấp của ngành ong

Written by DongNaiHoney

Thursday, 12 October 2006 00:25 - Last Updated Wednesday, 03 February 2010 22:59

---

Sữa ong chúa còn được tin tưởng đối với bệnh viêm gan truyền nhiễm và bệnh suy nhược thần kinh, được biết làm tăng sức tái sinh hồng cầu rất nhanh.

### Các tin liên quan:

- [Mật ong - "Mỹ phẩm" số 1 cho làn da](#)
- [Người già cao tuổi nên ăn mật ong thay đường](#)
- [Phấn hoa – nguồn protein vô tận](#)