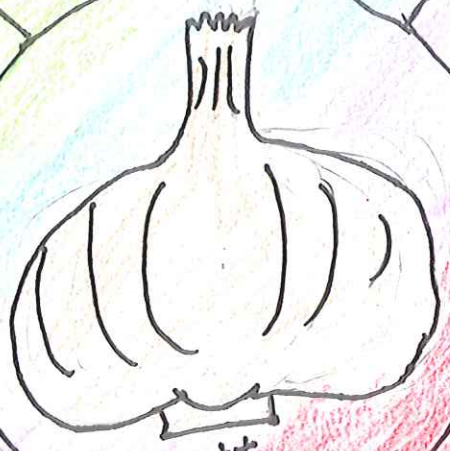
大蒜受了傷所以變臭了！

大蒜是佛教中不可以吃的五辛之一，食品上如果有註明「五辛素」食品就有含大蒜、蔥、薤、韭菜、興渠等。

幾乎不結種子，但部分品種還是會開花，可採下食用。



大蒜

大蒜一但吃太多，連皮膚的毛孔都會散發味道。

蒜素可以抗氧化，降低膽固醇、防癌等功效，甚至可以來防病蟲害呢！

弄傷弄破後會發出蒜臭，蒜臭是來自一種叫蒜素的硫氧化物，完整的大蒜沒有蒜素，只有蒜胺酸，把大蒜弄傷弄破後，蒜胺酸酶就會把蒜胺酸分解，產生「蒜素」。

蒜瓣