

姿蕴【质量到位】大米的鉴别方法 抚顺大米

产品名称	姿蕴【质量到位】大米的鉴别方法 抚顺大米
公司名称	沈阳天顺祥米业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沈阳经济技术开发区新民屯镇张三家子村
联系电话	15604013333

产品详情

到了冬天，由于天气温度的下降，所以咱们农民朋友们在储存种子的时候一定要注意正确的办法，尤其是在冬季对水稻种子进行存放的时候，水稻种子冬季很容易变质。那么冬季水稻种子如何储存呢？

水稻品种较多，生育期有长有短，如果混放在一起，容易弄错播种期，影响水稻的产量，不同品种的稻种应该分囤或者分袋贮藏，并做好品种标记。稻种安全贮藏的含水量警戒线为13-15%，如果含水量过高，贮藏期间稻种的呼吸作用增强，容易发热霉变，抚顺大米，腐烂变质，降低种子发芽率。

食用大米有较高的营养价值。但大米蛋白质中赖氨酸和苏氨酸的含量较少，所以不是一种完全蛋白质，其营养价值比不上动物蛋白质。但在午餐和晚餐时食用大米，较面食而言更有利于人们减肥。在我国南方地区人们一般食用大米作为主食，而在北方就有很大的不同。

脂肪含量约9%，其脂肪中所含的亚油酸含量较高，一般占全部脂肪的34%，比菜籽油和茶油分别多2-5倍。

看新陈。大米陈化现象较重，陈米的色泽变暗，黏性降低，稻花香大米，失去大米原有的香味。所以，要认真观察米粒颜色，大米的鉴别方法，表面呈灰粉状或有白道沟纹的米是陈米，福临门大米，其量越多则说明大米越陈旧。同时，捧起大米闻一闻气味是否正常，如有发霉的气味说明是陈米。另外，看米粒中是否有虫蚀粒，如果有虫蚀粒和虫尸的也说明是陈米。

看标签。消费者在购买大米时还应注意查看包装上标注的内容。如包装上是否标注产品名称、净含量、生产企业的名称和地址、生产日期和保质期、质量等级、产品标准号等。大家尤其应该注意的是，不要购买没有QS标志的大米。

姿蕴【质量到位】(图)-大米的鉴别方法-抚顺大米由沈阳天顺祥米业有限公司提供。姿蕴【质量到位】(图)-大米的鉴别方法-抚顺大米是沈阳天顺祥米业有限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：王经理。