

绿奥大米 大米 姿蕴【质量到位】

产品名称	绿奥大米 大米 姿蕴【质量到位】
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

大米低温储藏：

采用低温储藏是大米保鲜的有效途径。霉菌在20℃以下大为减少；10℃以下可以完全抑制害虫繁殖，金佳大米，霉菌停止活动，大米呼吸及酶的活性均极微弱，可以保持大米的新鲜程度。

自然低温储藏。我国冬米储藏即为自然低温储藏的很好方式，将低水分大米，在冬季加工，利用当时寒冷条件，降低粮温后再入库储藏，并同时采取相应的防潮隔热措施。使粮食长期处于低温状态，相对延长粮温回升时间，是大米安全度夏的一种有效方法。大米自然低温储藏技术在生产实践中运用很广，其方法形式也很多。

大米是一种很好吃的食物，而且南方人的主食之一，绿奥大米，大米里面含有丰富的蛋白质，稻花香大米，而且大米是很容易被人体吸收的，有助于帮助消化，很受很人们的欢迎，大米能够提供丰富的维生素，经常吃大米粥是能够健脾，大米，能够暖胃的效果，如果腹泻话，吃大米粥是能够缓解腹泻，能够人一整天充满力量，所以日常生活中可以多吃一些大米粥来吃，做法很简单，大米和水放在电饭锅里面煮，等到自然跳动就可以吃了，大米粥味道很好，特别的鲜美好吃。

如何鉴别大米：

看硬度：大米粒硬度主要是由蛋白质的含量决定的，米的硬度越强，蛋白质含量越高。透明度也越高。一般新米比陈米硬，水份低的米比水份高的米硬，晚米比早米硬。

看腹白：大米腹部常有一个不透明的白斑，白斑在大米粒中心部分被称为“心白”，在外腹被称“外白”。腹白部分米质蛋白质含量较低，含淀粉较多。一般含水份过高，收后未经后熟和不够成熟的稻谷，腹白较大。

绿奥大米-大米-姿蕴【质量到位】由沈阳天顺祥米业有限公司提供。沈阳天顺祥米业有限公司是一家从事“大米,盘锦大米,稻田米,蟹田米”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“姿蕴”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使天顺祥有限公司在稻谷中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！