

## 大米采购 沈阳大米 姿蕴【健康美味】

产品名称	大米采购 沈阳大米 姿蕴【健康美味】
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

籼米：

籼米系用籼型非糯性稻谷制成的米称为籼米。米粒粒形呈细长或长圆形，长者长度在7毫米以上，蒸煮后出饭率高，大米采购，粘性较小，米质较脆，加工时易破碎，横断面呈扁圆形，颜色白色透明的较多，也有半透明和不透明的。

根据稻谷收获季节，分为早籼米和晚籼米。早籼米米粒宽厚而较短，呈粉白色，腹白大，粉质多，质地脆弱易碎，粘性小于晚籼米，质量较差。晚籼米米粒细长而稍扁平，组织细密，一般是透明或半透明，腹白较小，硬质粒多，油性较大，质量较好。

大米是经过传统的加工方法，即稻谷经清理、砻谷、碾米、成品整理等工序后制成的成品。按照大米粒面和背沟的留皮程度，即大米的加工精度分等，沈阳大米，即分为特等米、标准一等米、标准二等米和标准三等米四个等级。

首先，稻谷经清理、砻谷、碾米、成品整理等工序后制成的成品。大米的清理工序首先要利用设备将混入稻谷中的各类杂质除去，以提高大米成品的质量，同时利用磁铁除去稻谷中的铁钉、铁屑等，以保证生产安全。

大米正常含水量应在15%以下。高水分大米的含水量多在15%以上，短期内就会变质，失去食用价值。

对于高水分大米的判定可通过感官识别其水分含量的大小。大米水分在15%以内时，用手摸、捻、压、

掐等感觉很硬，用手插入大米中光滑易进，大米经销商，手搅动时发出清脆的声音。用牙齿嗑大米籽粒时，抗压力大，会发出清脆有力的破碎声响。高水分大米的色泽较阴暗，组织结构疏松，用牙嗑时抗压力小，破碎时响声较低，手插入大米中有涩滞和潮湿感，有时拔出手时籽粒易粘在手上。

大米采购-沈阳大米-姿蕴【健康美味】(查看)由沈阳天顺祥米业有限公司提供。大米采购-沈阳大米-姿蕴【健康美味】(查看)是沈阳天顺祥米业有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王经理。