

东北大米批发价 山东东北大米 龙水商贸大米批发

产品名称	东北大米批发价 山东东北大米 龙水商贸大米批发
公司名称	泰安龙水商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省泰安市岱岳经济开发区
联系电话	13405386128

产品详情

大米里为什么会生虫

在天气炎热的夏季，大米、面粉等粮食和粮食制品中常会出现被称为米象的黑色小虫。米象在粮食上产卵，孵化后幼虫钻入米粒，变成成虫后才离开米粒，这就是你看到的小黑虫。米象喜欢炎热潮湿的环境，温度低于18度就会休眠，高于45度开始。环境相对湿度低于40%或粮食水分低于12%难以生存，所以只要粮食足够干燥，就不会生米象。一粒米就能让一只米象渡过终生，没有了粮食半个月都过不去。米象不怕什么蒜头、辣椒、香料等所谓防粮食变质的神器，对二氧化碳敏感，粮食中充入二氧化碳可以消灭米象。粮食收获时可能有虫卵存在，在稻米加工包装过程中也会有米象进入，这些原因导致的生虫工厂很难避免。目前市面上大米包装会向包装袋内充入二氧化碳气体，可以抵抗生虫。而开封后储存过程中如果附近有生虫的大米，米象会迁移到未生虫的大米中。

怎么挑选大米？

看硬度：东北大米粒硬度是由蛋白质的含量决定的，米的硬度越强，蛋白质含量越高，透明度也越好。一般新米比陈米硬，水分低的米比水分高的米硬，晚籼(粳)米比早籼(粳)米硬。看腹白：东北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”，在外腹被称为“外白”。腹白部分米质蛋白质含量较低，含淀粉较多。一般含水分过高、收后未经后熟和不够成熟的稻谷，腹白较大。看爆腰：爆腰是由于大米在干燥过程中发生急热现象后，米粒内外失去平衡造成的。爆腰米食用时外烂里生，山东东北大米，营养价值降低。所以，选米时要仔细观察米粒表面，如果米粒上出现一条或更多条横裂纹，就说明是爆腰米。

如何知道购买的大米是否？

仔细看色泽，东北大米批发，正常情况下新米发青，陈米发白。如果是遇到是翻新米，很可能是进行

过打蜡喷香精等处理的陈米，外表油光锃亮，这样的千万要远离；不要嫌麻烦，多选几颗大米看清楚。东北大米颗粒均匀饱满，如果是大小不一或是长圆不同的，则可能是勾兑米。就是在好米中掺杂陈米或过期的大米来欺骗消费者。看淘米水是很有效的检测方法。如果淘米水浓郁则说明是好米，如果淘米水过于清澈或者有油花，则说明是打蜡喷香精的翻新米。刚购买来的大米先不要急着食用，东北大米批发价，不妨试着用以上方法检测一下，确定大米、健康、营养后才好放心食用。

东北大米放时间长了还能吃吗

食物当然是新鲜的好，当年收获的大米必然是有营养的，放置时间长了，一旦贮存不当，可能很快就会失去品质，不仅会失去原有的色香味，营养成分和食用品质也会下降，甚至可能会生霉变质产生一些有毒有害物质。大米一般来说保质期往往只有3-6个月，经过抛光的大米，表面形成一层保护膜，可能保存时间会长一些，但是，也不要超过3个月。大米中含有脂肪、蛋白质、淀粉等营养物质，随着储存时间的增长，这些成分都可能会出现变质，这样很可能对人体健康有着很大的害处，除此之外，久放的大米还可能会长霉，发霉，孰不知，这是一种毒素，吃下去人也可能中0毒。，并且一旦黄曲霉毒素被人体吸收，东北大米报价，还会出现食道癌、胃ai等消化系统的癌变，对于这种毒素，防治方法就是预防粮食等食物的霉变。

利用海带贮粮效果很好;海带具有很强的吸湿、杀菌、杀虫作用。每100斤大米放入1斤干海带，一周之后，就能吸收大米中的30%的水分，杀灭大米中的粉螨、蛾虫等害虫，霉菌数量也大大减少。取出海带晒干后，可反复使用20多次。按此法存放其他粮食，两年后粮食的质量和色泽不变，海带仍可食用，是一种无污染、无损伤、无异味的好办法。

用山苍籽贮藏粮食也很好;去买点山苍籽（研末）或4g山苍籽油的比例，将干燥的粮食装入密闭的缸、坛、罐或复合塑料袋中，再将山苍籽末（或油）装入敞口瓶，放在粮食的表面，密封主粮容器一周左右，再开封放气，取出小瓶后密封贮藏。这种贮藏的好处：一是可除去粮食中严重的致ai物质 黄曲霉毒素；二是防止粮食生虫；三是防潮，粮食不易霉烂变质。

用白酒贮藏法;春末将大米装入密闭的容器中，再用瓶装2两白酒，插埋在大米的正中央，打开瓶盖，瓶口露出米面，再密封装米的容器，白酒在其中挥发出来的乙醇气味，即可消毒，也可杀菌，防止大米生虫霉变。

东北大米批发价-山东东北大米-龙水商贸大米批发由泰安龙水商贸有限公司提供。行路致远，砥砺前行。泰安龙水商贸有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为大米具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!