

阜新米业 姿蕴【用料天然】 金健米业

产品名称	阜新米业 姿蕴【用料天然】 金健米业
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

挑选大米时要认真观察米粒颜色，表面呈灰粉状或有白道沟纹的米是陈大米，其量越多说明大米越陈。同时，要捧起大米闻一闻气味是否正常，如有霉味说明是陈大米；不能长期食用精米而对糙米不闻不问，因为精米在加工时会损坏大量的营养，长期食用会导致营养缺乏，所以应粗细结合，才能均衡营养。

1999年4月，德国科学家英戈·波特利库斯和彼得·拜尔研制的新型水稻开始结实，因其含有胡萝卜素，米粒金黄，被誉为“金米”。

我们日常吃的是什么米

我们日常中吃米的种类可以分为籼米、粳米、糯米，阜新米业，下面列举一些我们日常生活中能够接触到的米。

油粘米：是籼米中具有代表性的米种，因为油脂比较高，用砂锅煲饭后，饭面泛起了油光所以才称这个为油粘米。这种米的米粒通常呈现出长椭圆形和细长形，还有一些市面其他的鼠牙粘、软香米，特纯香米、新晚米都属于籼米。

东北米：非常典型的粳米。在生活中有这样的一个意识，就是东北米好吃，其实东北米属于粳米。米粒一般呈现出椭圆形。同属于这种米的还有长粒香米、生态稻米、珍珠米、清洁米。

加矿物油大米：劣质的大米或陈米表面暗淡不光亮，很多消费者不会选购。不法商贩在对大米加工时添加矿物油抛光，使米更光亮，御泉米业，来混淆消费者的选择。

鉴别加矿物油大米的方法：劣质抛光米及加矿物油米虽然很光亮但米色偏暗，米业加盟，闻起来有股油腻的异味。民以食为天，金健米业，选购大米一定要注意食品安全。希望大家认真学习以上方法，以免选购到安全健康的大米，避免消费陷阱。

阜新米业-姿蕴【用料天然】-金健米业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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。天顺祥有限公司——您可信赖的朋友，公司地址：沈阳经济技术开发区新民屯镇张三家子村，联系人：王经理。