

糯米酒微生物化验、米酒检测内容有哪些

产品名称	糯米酒微生物化验、米酒检测内容有哪些
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	600.00/件
规格参数	周期:7-10天 属于行业:检测服务 检测类型:性能检测
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

产品详情

米酒检测

米酒是一种用糯米酿制已有千年以上历史的特产酒。北方被称之为"甜酒",古时候叫"醴".

米酒检测范围有哪些？

糯米酒，小米酒，红米酒，江米酒，自酿米酒，甜米酒，玉米酒，月子米酒，发酵米酒，糟米酒，米酒曲，大米酒，黑米酒，薏米酒。

米酒检测内容有哪些？

感官检测、理化检测、微生物检测、重金属检测、卫生检测、农残检测、转基因检测、甲醇检测、营养检测、标签检测、成分分析、其它检测等。

米酒有哪些功效？

解冻食物。米酒可以解冻严寒冬天的食物，浇上米酒，会发觉食物开始回到新鲜状态，便于接下来的保存和烹饪。

烹饪加工。在制作甜品时候，适当加入米酒，放到微波炉，会发现口感较好。面包放进微波炉之前也可洒几滴米酒。

美容保湿。米酒可以内服，也可以外敷。乳液混合米酒，制作成面膜。做菜时候，适当添加米酒，可去腥且鲜艳。

化瘀。将生姜末泡在米酒里，40分钟后，取出用生姜末在淤血处搓揉，可以化瘀，加速血液循环。

