

# 有机香米采购 湖北天屯有机大米公司 商丘有机香米

产品名称	有机香米采购 湖北天屯有机大米公司 商丘有机香米
公司名称	襄阳天屯粮油科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市高新区翰林世家
联系电话	15172688508 15172688508

## 产品详情

四、看黄粒 米粒变黄是大米中某些营养成分发生了化学反应。这些黄粒香味和食味都较差，所以选购时，须观察黄粒米的米的多少。

五、看新陈 选购大米时要认真观察米粒颜色，大米色泽变暗，有机香米采购，表面呈灰粉状或有白道沟纹购是陈米，其量越多则说明大米越陈。同时，大米要闻一闻气味是否正常，如有发霉味说明是陈米。另外，看米粒中是否有虫蚀粒，如果有虫蚀粒和虫尸即是陈米。

四、蒜瓣防虫法。将米放在阴凉通风处，大米堆里放些蒜瓣即可防虫。食用时，如果大米中有蒜味，只要淘米时用手多搓几次即可。

五、白酒灭虫杀菌法。将米放进铁桶或水缸内，另取一个酒瓶，在酒瓶中装上50克的白酒，然后把装有酒的瓶子埋在米中，商丘有机香米，瓶口高出米面，酒瓶要打开盖子，然后将容器密封。由于米的微弱呼吸，使空气越来越少，酒中挥发的乙醇有灭虫、杀菌的作用，所以可以防止生虫。

六、无氧保存法：先将要存放的大米放在通风处摊开晾吹(注意不宜在阳光下曝晒)干透，然后将大米装入透气性较小的食品用塑料袋内(宜装满)，扎紧袋口，放在阴凉干燥处，有机香米基地，这样大米可以保存较长时间。

2.望其形

??好的大米其颗粒的大小是均匀的，有些商家会在大米里加一些碾碎了的小米进去，这个时候，能看得出来，一般小碎米的两头是有腹白的，这是没有成熟的大米的表现。如果米形不好，有腹白的情况，湖北有机大米小编则不建议选择。

??米优点：

?? 营养成份。

??由于工程大米加工过程高温时间短，食物中的营养成份几乎不被破坏，它不仅改变了外形，而且也改变了分子内部的结构和性质，使其中的一部分 淀粉转化为 淀粉。

有机香米采购-湖北天屯有机大米公司-商丘有机香米由襄阳天屯粮油科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。襄阳天屯粮油科技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!