

批发供应代加工谷子黍子 山西大同

产品名称	批发供应代加工谷子黍子 山西大同
公司名称	赵青江
价格	1.00/吨
规格参数	产地/厂家:山西大同 品种:代加工谷子黍子 等级:1
公司地址	中国 山西 大同市南郊区 大同市南郊区白马城新村
联系电话	86 0352 7684506 13593038995

产品详情

产地/厂家	山西大同	品种	代加工谷子黍子
等级	1	纯粮率	100 (%)
水分	10 (%)	杂质	3 (%)

我厂可常年代理加工谷子、黍子等小杂粮 忘新老客户洽谈合作

黍子，读音sh zi

黍子

单子叶禾本科作物,一年生草本植物，生长在北方，耐干旱，叶子细长而尖，叶片有平行叶脉。籽实也叫黍子，淡黄色，去皮后俗称黄米,黄米再磨成面俗称黄米面，性黏，常用来做年糕、酿酒，在张家口的阳原、蔚县及山西、内蒙部分县还用来做黄糕及油炸糕，是重要的粮食作物之一。一、营养成分

1、蛋白质与氨基酸 黍米中蛋白质含量相当高，特别是糯性品种，其含量一般在13.6%左右，最高可达17.9%。从蛋白质组分来分析，黍子蛋白质主要是清蛋白，平均占蛋白质总量的14.73%。其次为谷蛋白和球蛋白，分别占蛋白质总量的12.39%和5.65%，醇溶蛋白含量最低，仅占2.56%，另外，还有64.67%的剩余蛋白。与小麦籽粒蛋白质相比较，二者差异较大，小麦籽粒蛋白中醇溶蛋白含量高，占蛋白质总量的71.2%，粘性强，不易消化。黍子蛋白主要是水溶性清蛋白、盐溶性球蛋白及白蛋白，这类蛋白质粘性差，近似于豆类蛋白。因此，黍子蛋白质优于小麦、大米及玉米。黍子籽粒中人体必需8种氨基酸的含量均高于小麦、大米和玉米，尤其是蛋氨酸含量，每100g小麦、大米、玉米分别为140mg、147mg和149mg，而黍子为299mg，几乎是小麦、大米和玉米的两倍。2、淀粉、脂肪与维生素 黍子籽粒淀粉含量在70%左右，其中糯性品种为67.6%，粳性品种为72.5%。不同地区、不同品种及不同栽培条件下的淀粉含量差异

较大，最大变幅可达15.7%。同一品种在不同地区、同一地区的不同品种间的淀粉含量差异也很大。黍子粳性品种淀粉中直链淀粉的比例比糯性品种高，糯性品种中直链淀粉含量很低，仅为淀粉总量的0.3%，优质糯性品种不含直链淀粉，而粳性黍子品种中直链淀粉含量为淀粉总量的4.5%~12.7%，平均为7.5%。黍米中脂肪含量比较高，平均为3.6%，高于小麦粉和大米的含量。

黍子籽粒中含有多种维生素，其中每100g中含维生素e3.5mg、b10.45mg、b20.18mg，均高于大米。

3、无机盐与微量元素 黍子籽粒中常量元素钙、镁、磷及微量元素铁、锌、铜的含量均高于小麦、大米和玉米。每100g籽粒中镁的含量为116mg，钙的含量为30mg，铁的含量为5.7mg，可见黍子经过加工，可制成老人、儿童和病患者的营养食品。在其他食品中添加黍子面粉，可提高营养价值。4、食用纤维 黍子籽粒中食用纤维的含量在4%左右，高于小麦和大米。纤维素是膳食中不可缺少的成分。一方面纤维素吸水浸胀后，使粪便的体积增加，可促进肠道蠕动，有利于粪便排出，减少细菌及其毒素对肠壁的刺激，可降低肠内憩室及肿瘤的发病率。另一方面，纤维素还能与饱和脂肪酸结合，防止血浆胆固醇的形成，从而减少胆固醇沉积在血管内壁的数量，有利于防止冠心病的发生。二、保健功能 黍子不仅具有很高的营养价值，也有一定的药用价值，是我国传统的中草药之一。《内经》《本草纲目》等书中都有记述：黍子性味：甘、平、微寒、无毒。据《名医别录》记载：稷米“入脾、胃经”，功能“和中益气、凉血解暑”。主治气虚乏力、中暑、头晕、口渴等症。煮熟和研末食。黍米“入脾、胃、大肠、肺经”。功能“补中益气、健脾益肺、除热愈疮”。主治脾胃虚弱、肺虚咳嗽、呃逆烦渴、泄泻、胃痛、小儿鹅口疮、烫伤等症。煮粥或淘取泔汁服。常用食疗与验方有：

气滞食积方：肉食成积，胸满面赤不能食，饮黄米泔水。

胃寒、泄泻方：脾胃虚寒、泄泻及肺结核低热、盗汗，黄米煮粥，常食。

妊娠流黄水方：黄米、黄芪各30g，水煎，分3次服；黄米煮粥，常食。 食苦瓠毒：煮汁饮之即止。

中老年人阳气不足，气血两亏，体虚消瘦，腰膝酸软，胃寒等症：羊肉250g，河西米[稷（黍）米]400g，葱、盐适量。先将羊肉洗净，切块，熬汤，下河西米、葱、盐同煮。任意食，以秋冬服食为宜。 黄酒核桃泥汤：神经衰弱、头痛、失眠、健忘、久喘、腰痛、习惯性便秘等症：核桃仁5个，白糖50g，黄酒（黍子为原料）50ml。前两味放和瓷碗中捣成泥状，入锅中，加黄酒小火煎煮10分钟，每日服两次。

党参黄米茶：党参15~30g，炒米30g。2味入锅内，加水4碗煎至1碗半，代茶饮，隔日服1次。适用于脾阳虚食少、倦怠、形寒肢冷，大便溏泄，或完谷不化，肠鸣腰痛，妇女白带清稀、舌淡苔白，脉虚弱沉迟者。三、食用加工 大黄米加入大枣，栗子及各种豆类可以熬成八宝粥。黄米面可制成年糕、豆包、烙成粘饼，和糖一起食用，香甜可口。黍米中碳水化合物的含量非常高，经过水解能产生大量还原糖，可制造糖浆、麦芽糖；黍子籽粒外层皮壳有褐（黑）红、白、黄、灰等多种颜色，经过化学处理可提取各种色素是食品工业中天然的色素添加剂；黍子还是酿酒的好原料，用黍子酿酒，出酒多且酒味香醇。宁夏固原县杨郎乡生产的杨郎白酒就是以黍子原料酿制而成的。黍子可制作饮料。我国中药中常用的黄酒就是用黍子制成的，它含有多种氨基酸和维生素，营养和药用价值很高。据测定：黄酒中含有14种氨基酸，总酸量为1.24~1.5g/100ml，总糖量为21.5~124ug/100ml。如果对传统的黄酒生产技术加以科学改进，可以制成黄酒系列营养保健饮料。附录：《过故人庄》作者：孟浩然 故人具鸡黍，邀我至田家。绿树村边合，青山郭外斜。开轩面场圃，把酒话桑麻。待到重阳日，还来就菊花。黍子，读音sh zi

黍子

单子叶禾本科作物，一年生草本植物，生长在北方，耐干旱，叶子细长而尖，叶片有平行叶脉。籽实也叫黍子，淡黄色，去皮后俗称黄米，黄米再磨成面俗称黄米面，性黏，常用来做年糕、酿酒，在张家口的阳原、蔚县及山西、内蒙部分县还用来做黄糕及油炸糕，是重要的粮食作物之一。

一、营养成分

1、蛋白质与氨基酸 黍米中蛋白质含量相当高，特别是糯性品种，其含量一般在13.6%左右，最高可达17.9%。从蛋白质组分来分析，黍子蛋白质主要是清蛋白，平均占蛋白质总量的14.73%。其次为谷蛋白和球蛋白，分别占蛋白质总量的12.39%和5.65%，醇溶蛋白含量最低，仅占2.56%，另外，还有64.67%的剩余蛋白。与小麦籽粒蛋白质相比较，二者差异较大，小麦籽粒蛋白中醇溶蛋白含量高，占蛋白质总量的71.2%，粘性强，不易消化。黍子蛋白主要是水溶性清蛋白、盐溶性球蛋白及白蛋白，这类蛋白质粘性差，

近似于豆类蛋白。因此，黍子蛋白质优于小麦、大米及玉米。

黍子籽粒中人体必需8种氨基酸的含量均高于小麦、大米和玉米，尤其是蛋氨酸含量，每100g小麦、大米、玉米分别为140mg、147mg和149mg，而黍子为299mg，几乎是小麦、大米和玉米的两倍。

2、淀粉、脂肪与维生素 黍子籽粒淀粉含量在70%左右，其中糯性品种为67.6%，粳性品种为72.5%。不同地区、不同品种及不同栽培条件下的淀粉含量差异较大，最大变幅可达15.7%。同一品种在不同地区、同一地区的不同品种间的淀粉含量差异也很大。黍子粳性品种淀粉中直链淀粉的比例比糯性品种高，糯性品种中直链淀粉含量很低，仅为淀粉总量的0.3%，优质糯性品种不含直链淀粉，而粳性黍子品种中直链淀粉含量为淀粉总量的4.5%~12.7%，平均为7.5%。

黍米中脂肪含量比较高，平均为3.6%，高于小麦粉和大米的含量。

黍子籽粒中含有多种维生素，其中每100g中含维生素e3.5mg、b10.45mg、b20.18mg，均高于大米。

3、无机盐与微量元素 黍子籽粒中常量元素钙、镁、磷及微量元素铁、锌、铜的含量均高于小麦、大米和玉米。每100g籽粒中镁的含量为116mg，钙的含量为30mg，铁的含量为5.7mg，可见黍子经过加工，可制成老人、儿童和病患者的营养食品。在其他食品中添加黍子面粉，可提高营养价值。

4、食用纤维 黍子籽粒中食用纤维的含量在4%左右，高于小麦和玉米。纤维素是膳食中不可缺少的成分。一方面纤维素吸水浸胀后，使粪便的体积增加，可促进肠道蠕动，有利于粪便排出，减少细菌及其毒素对肠壁的刺激，可降低肠内憩室及肿瘤的发病率。另一方面，纤维素还能与饱和脂肪酸结合，防止血浆胆固醇的形成，从而减少胆固醇沉积在血管内壁的数量，有利于防止冠心病的发生。

二、保健功能

黍子不仅具有很高的营养价值，也有一定的药用价值，是我国传统的中草药之一。《内经》《本草纲目》等书中都有记述：黍子性味：甘、平、微寒、无毒。据《名医别录》记载：稷米“入脾、胃经”，功能“和中益气、凉血解暑”。主治气虚乏力、中暑、头晕、口渴等症。煮熟和研末食。黍米“入脾、胃、大肠、肺经”。功能“补中益气、健脾益肺、除热愈疮”。主治脾胃虚弱、肺虚咳嗽、呃逆烦渴、泄泻、胃痛、小儿鹅口疮、烫伤等症。煮粥或淘取泔汁服。常用食疗与验方有：

气滞食积方：肉食成积，胸满面赤不能食，饮黄米泔水。

胃寒、泄泻方：脾胃虚寒、泄泻及肺结核低热、盗汗，黄米煮粥，常食。

妊娠流黄水方：黄米、黄芪各30g，水煎，分3次服；黄米煮粥，常食。

食苦瓠毒：煮汁饮之即止。

中老年人阳气不足，气血两亏，体虚消瘦，腰膝酸软，胃寒等症：羊肉250g，河西米[稷（黍）米]400g，葱、盐适量。先将羊肉洗净，切块，熬汤，下河西米、葱、盐同煮。任意食，以秋冬服食为宜。

黄酒核桃泥汤：神经衰弱、头痛、失眠、健忘、久喘、腰痛、习惯性便秘等症：核桃仁5个，白糖50g，黄酒（黍子为原料）50ml。前两味放和瓷碗中捣成泥状，入锅中，加黄酒小火煎者10分钟，每日服两次。

党参黄米茶：党参15~30g，炒米30g。2味入锅内，加水4碗煎至1碗半，代茶饮，隔日服1次。适用于脾阳虚食少、倦怠、形寒肢冷，大便溏泄，或完谷不化，肠鸣腰痛，妇女白带清稀、舌淡苔白，脉虚弱沉迟者。

三、食用加工

大黄米加入大枣，栗子及各种豆类可以熬成八宝粥。黄米面可制成年糕、豆包、烙成粘饼，和糖一起食用，香甜可口。

黍米中碳水化合物的含量非常高，经过水解能产生大量还原糖，可制造糖浆、麦芽糖；黍子籽粒外层皮壳有褐（黑）红、白、黄、灰等多种颜色，经过化学处理可提取各种色素是食品工业中天然的色素添加剂；黍子还是酿酒的好原料，用黍子酿酒，出酒多且酒味香醇。宁夏固原县杨郎乡生产的杨郎白酒就是以黍子原料酿制而成的。

黍子可制作饮料。我国中药中常用的黄酒就是用黍子制成的，它含有多种氨基酸和维生素，营养和药用价值很高。据测定：黄酒中含有14种氨基酸，总酸量为1.24~1.5g/100ml，总糖量为21.5~124ug/100ml。如果对传统的黄酒生产技术加以科学改进，可以制成黄酒系列营养保健饮料。

附录：

《过故人庄》作者：孟浩然

故人具鸡黍，邀我至田家。

绿树村边合，青山郭外斜。

开轩面场圃，把酒话桑麻。

待到重阳日，还来就菊花。