

恩施特产/土家特产/富硒食品/大米

产品名称	恩施特产/土家特产/富硒食品/大米
公司名称	向绍华
价格	80.00/袋
规格参数	品牌：:兴盛福 商品条形码：:6941920800025 产品标准号：:GB1354
公司地址	中国 湖北 恩施市 湖北省恩施市航空大道238号惠而多超市
联系电话	86 159 72452928 15972452928

产品详情

品牌：	兴盛福	商品条形码：	6941920800025	产品标准号：	GB1354
净重：	9.5 (kg)	保质期：	12 (个月)	水分含量：	0.9 (%)
原产地：	湖北	生产厂家：	湖北省兴盛福农业开发公司	储藏方法：	常温
生产日期：	见合格证	售卖方式：	包装	特产：	是

“ 兴盛福 ” 商标获湖北省著名商标殊荣

日前，笔者从利川市工商行政管理局获悉，湖北兴盛福农业有限公司注册的“ 兴盛福 ” 商标获湖北省著名商标殊荣，“ 兴盛福 ” 牌产品获准使用湖北省著名商标标志。

湖北兴盛福农业有限公司是一家集优质水稻种植、收购、加工、销售及农副产品深加工销售为一体的现代化农业企业。公司一直依托利川独特资源优势，致力于绿色富硒、高山大米等特色农产品开发。公司生产的“ 兴盛福 ” 牌系列大米，均已通过国家iso食品安全体系认证，获得绿色产品证书、有机食品认证证书。企业通过国家质量管理体系认证。

大米的营养十分丰富，是我国人民的主要食粮之一。以粳米为例，在每百克粳米中，含蛋白质(蛋白质食品)6.7克，脂肪0.9克，碳水化合物77.6克，粗纤维0.3克，钙(钙食品)7毫克，磷136毫克，铁(铁食品)2.3毫克，维生素b1 0.16毫克，维生素(维生素食品)b2 0.05毫克，烟酸1毫克以及蛋氨酸125毫克，缬氨酸394毫克，亮氨酸610毫克，异亮氨酸251毫克，苏氨酸280毫克，苯丙氨酸394毫克，色氨酸122毫克，赖氨酸255毫克等多种营养物质。大米分籼米、粳米和糯米三类。籼米由籼型非糯性稻谷制成，米粒一般呈长椭圆形或细长形。根据籼米的收获季节，分为早籼米和晚籼米两种。粳米由粳性非糯性稻谷制成，米粒一般呈椭圆形。根据粳米的收获季节，分为早粳米和晚粳米两种。糯米由糯性稻谷制成，乳白色，不透明，也有呈半透明，粘性大，分为籼糯米和粳糯米两种：籼糯米由籼型糯性稻谷制成，米粒一般呈长椭圆形

或细长形；粳米由粳性稻谷制成，米粒一般呈椭圆形。什么是糙米？为什么说糙米营养价值比精制大米高？稻谷由谷壳、果皮、种皮、外胚乳、糊粉层、胚乳和胚等各部分构成。糙米是指脱去谷壳，保留其它各部分的制品；精制大米（即通常所说的大米）是指仅保留胚乳，而将其余部分全部脱去的制品。由于稻谷中除碳水化合物以外的营养成分（如蛋白质、脂肪、纤维素、矿物质和维生素）大部分都集中在果皮、种皮、外胚乳、糊粉层和胚（即通常所说的糠层）中，因此糙米的营养价值明显优于精制大米。随着营养科学知识的普及，糙米已越来越受到人们的重视和喜爱，并被视为“文明病”的克星，一股食用糙米热潮正在逐步形成。什么是勿淘米？为什么说勿淘米的营养价值比糙米高？勿淘米是应用现代高科技专利精确碾制技术与仿生休眠保鲜包装技术获得的发明专利产品，全称为留存胚与糊粉层的勿淘米。其将没有食用价值或价值不大，却可能长期食用对人体有害的果皮、种皮、外胚乳三层保护组织全部去尽，而将具有天然营养保健作用的胚芽与糊粉层部分最大限度的留存，在洁净状态下规范生产，并采用仿生技术进行休眠保鲜抗菌包装，食用时为保全营养不可以淘洗。其出成品率较免洗胚芽米提高约8%，生产成本每吨将降低达600多元，其单位重量较糙米更有营养，开封信用较稻谷现场磨米更鲜香。具备现代主食时尚——“鲜”、“绿”、“净”、“便”、“全”、“香”、“廉”七大特点，即新鲜、绿色无污染、纯净无杂质、食用方便、营养全面、口感新香、价格相对低廉。具有其他同类产品中极高的性价比。什么是大米的食用品质？与哪些因素有关？大米的食用品质是指大米在熟制过程中和食用时所表现出的各种性能，如色泽、滋味、软硬等。影响大米的食用品质的因素很多，诸如品种类型、加工工艺新陈度、糊化温度、直链淀粉含量、胶凝度等。其中直链淀粉含量在18%-25%之间，煮熟后粘性低，吸水性强，出饭率高，米饭颗分明食用品质较差；粳米直链淀粉在19%-18%之间，煮熟后粘性较大，吸水性中等，出饭率低，口感好，食用品质较佳。