

# 兰州黑香米 豫兰黑香米 市场价格黑香米

产品名称	兰州黑香米 豫兰黑香米 市场价格黑香米
公司名称	甘肃豫兰杂粮有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	兰州兰州市张苏滩粮油市场东北角6区102库
联系电话	86-093118893147458 13038722121

## 产品详情

黑香米的营养与功效 黑香米又叫紫米，享有贡米、药米、长寿米、世界米中之王的美称。黑香米既是一种集营养、感觉、调节人体机能于一身的功能性食品，又是一种医食同源的传统保健食品。

长期食用可延年益寿。黑香米对人体易缺乏和能合成的氨基酸、维生素、矿物质含量异常丰富。加工时胚芽保留完整如铁、钙、锌分别比普通白米高88%、96%、75%；有机硒、碘、铕等微量元素含量也大大高于普通米种。黑香米皮中含有大量花青素、强心苷等药用滋补物质，其功效有：

- 1、镇静和改善睡眠，加强神经中枢的抑制，具有镇静作用，对睡眠较差的老年人有催眠效果
  - 2、益智美容
  - 3、具有降血脂，抗动脉粥样硬化功能
  - 4、健体
  - 5、减肥祛病
  - 6、清除自由基，延缓衰老
  - 7、抗癌
  - 8、增强免疫力
  - 9、具有耐氧化，抗疲劳等应激功能
  - 10、明目养神
  - 11、开胃，改善营养性贫血
- 含有大量黑色素常年食用可治疗：1、贫血 2、虚汗 3、头昏目眩 4、白发眼疾 5、腰膝酸软 6、夜盲耳鸣症最适于孕妇、产妇等补血之用，又称“月米”、“补血米”等。商品知识 黑米是一种药、食兼用的大米，米质佳。种植历史悠久，我国不少地方都有生产，具有代表性的有陕西黑米、贵州黑糯米、湖南黑米等。粒型有粳、籼两种，粒质分糯性和非糯性两类。糙米呈黑色或黑褐色。主要营养成分(糙米)，按占干物质计，含粗蛋白质8.5-12.5%，粗脂肪2.7-3.8%，碳水化合物75-84%，粗灰分1.7-2%。维生素、微量元素和氨基酸含量都高于普通大米。食用价值高，除煮粥外，还可以制作各种营养食品和酿酒。现代医学证实，黑米具有滋阴补肾，健脾暖肝、明目活血等疗效。所含营养成分多聚集在黑色皮层，故不宜精加工，以食用糙米或标准三等米为宜。煮粥时，夏季将黑米用水浸泡一昼夜，冬季浸泡两昼夜，淘洗次数要少，泡米的水要与米同煮，以保存营养成分。伪劣品鉴别 目前，市场上常见的黑米掺假有两种情况，一种是存放时间较长的次质或劣质黑米，经染色后以次充好出售；另一种是采用普通大米经染色后充黑米出售。天然黑米经水洗后也会掉色，只不过没有染色黑米厉害而已。消费者在购买黑米时可从以下几个方面进行感官鉴别：一看：看黑米的色泽和外观。一般黑米有光泽，米粒大小均匀，很少有碎米、爆腰(米粒上有裂纹)，无虫，不含杂质。次质、劣质黑米的色泽暗淡，米粒大小不匀，饱满度差，碎米多，有虫，有结块等。对于染色黑米，由于黑米的黑色集中在皮层，胚乳仍为白色，因此，消费者可以将米粒外面皮层全部刮掉，观察米粒是否呈白色，若不是呈白色，则极有可能是人为染色黑米。二闻：闻黑米的气味。手中取少量黑米，向黑米哈一口热气，然后立即嗅气味。优质黑米具有正常的清香味，无其他异味。微有异味或有霉变气味、酸臭味、腐败味和不正常的气味的为次质、劣质黑米。三尝：尝黑米的味道。可取少量黑米放入口中细嚼，或磨碎后再品尝。优质黑米味佳，微甜，无任何异味。没有味道、微有异味、酸味、苦味及其他不良滋味的为次质、劣质黑米。质量要求与技术标准 目前黑米还没有国家标准，一般参照大米标准(GB1354-86)执行