

人工捶打精磨绿色富硒胚芽米5斤起批

产品名称	人工捶打精磨绿色富硒胚芽米5斤起批
公司名称	菏泽市韶扬科技发展有限公司
价格	6.00/千克
规格参数	品牌:韶扬 商品条形码:6945247300848 卫生许可证:SP17021010007250
公司地址	中国 山东 菏泽市 丹阳路75号
联系电话	86 0530 5063698 15653082567

产品详情

品牌	韶扬	商品条形码	6945247300848
卫生许可证	SP17021010007250	产品标准号	Q/JFY001-2008
净重	1 (kg)	保质期	常温3 (个月)
水分含量	0.5 (%)	原产地	黑龙江
生产厂家	菏泽市韶扬科技发展有限公司	储藏方法	常温避光
生产日期	20110215	售卖方式	散装
特产	是		

胚芽米必将取代精大米

随着人类的科学技术的不断发展，人们对事物认识也更加科学和理性化。但是我们现在食用大米的加工标准确存在很多问题，就此，发表一

些看法：一：长期以来人们在食用大米时，总认为越白，越精，口感就好。所以市场上经过精细加工后的精米就好销售。大米加工企业为迎合市场的要

求，不吝重金购买机器设备，用多机出白，强力抛光等过度加工的方法来满足市场和争夺市场。许多高品质的稻谷也采取同样的方法来加工。

现在的大米加工用的机器，在设计和制作上也采取同样的思路来满足大米加工企业的要求。我们的学术和理论界，甚至政府的职能部门也默认

了这种形式。我认为：现有的这种状况存在下面几个问题：1：剥夺了稻谷为人类所提供营养的途径。我们都知道糙米的营养性很高，[但是它

的口感不好，原因是糙米外面的那一层果皮是不易人消化的。]这里所说的营养也就是胚芽和种皮等。现在加工的精米，以全部把胚芽和为胚芽

发芽提供营养的种皮给磨掉了。这样稻谷本身的对人类有益的营养部分就全部打磨在糠里了。我们还记得过去因为人缺少某些营养素而生病，

我们就用糠做成“康乐丸”来治病的历史吗？这些让我们连想到些什么吗？难道我们不是自己在坑我们自己吗？。2：现在精米的过度加工浪费

了稻谷资源和消耗大量电力资源。我们做过调查；现在一般的大米加工厂，大多数都采用三机出白和强力抛光的技术。都是大功率的电机，消

耗了不少的电能。而最重要的是加工精米的出米率[按一般稻谷计]一般都在60%左右。也浪费有限的稻谷的资源。3：这种过度加工精米也为那

些用利用陈化稻谷加工精米的人提供了方便之门，流入市场，坑害民众。二：胚芽米取代精大米的理由：1：真正的胚芽米应该是：在糙米的基础上只除去表面那一层人不易消化的果皮，保留完整的胚芽和种皮。加工

精度在国家标准二左右为好。2：胚芽米和精大米的营养比较，[这里简，请参考有关专业的介绍]3：我们做出的胚芽米[按一般的稻谷计]，其胚芽的完整率在70%以上，[用于培育发芽可以达到65%以上]，其胚芽米的出米率在70%以上。比精

大米多10%。4：食用口感与同类稻谷加工出的精大米一样。5：胚芽米的加工比精大米的加工节约近50%的电能消耗。6：现在人们已越来越认识

到食用胚芽米的好处和长期食用精大米的害处了，市场前景广大。7：有利于人类的健康水平的提高。三：现在市场上有很多说能加工出胚芽米的机器。我想我们人类是聪明和有智慧的。我们应该有能力研究制作出能加工出真正意义上的胚芽米

的机器，[我们以有这种机器的专利了]。这也是对人类和我们自己负责的。四：我想我们的大米加工企业应该想一想了，我们应该怎样利用好有限的稻谷资源？生产出真正有营养的产品来满足市场，让老百姓吃上健康

有营养的大米。让我们人类的健康水平更上一层。五：随着我们的生活水平提高，我们在饮食上应该更讲科学，讲健康营养。我们要学会鉴别什么是真正的胚芽米，怎样购买，保管和食用胚芽

米。因为我们不想再吃“康乐丸”了。六：随着新科技和新技术的出现，人们对健康营养的更加注重。加工真正的有营养的胚芽米，一般都是用新鲜稻谷做为原料。这样就对我们保

管，储藏稻谷粮食带来了挑战。我们应该怎样应付？这是我们有关职能部门应该考虑的问题