

厂价批发一号大颗粒开口松子、东北红松子\900颗粒

产品名称	厂价批发一号大颗粒开口松子、东北红松子\900颗粒
公司名称	宽城区永盛土特产批发部
价格	368.00/箱
规格参数	等级:A级 杂质 :1.0 (%) 水分 :8.0 (%)
公司地址	中国 吉林 长春市宽城区 火车站前
联系电话	86-043186134633 18686389518

产品详情

等级：A级
净仁率：98 (%)
品种：红松子

杂质：1.0 (%)
红松籽：松籽
产地/厂家：吉林

水分：8.0 (%)
松子：开口松子

厂家批发纯一号大颗粒开口松子、质量好价格低、欢迎企事业单位团购批发！电话：18686389518
qq:692778258

东北特产开口松子就是将成熟的红松种子.经过加工处理后.形成的一个开着口的松子.开口松子在食用时非常方便.过去想吃到松子要很麻烦的.现在有了开口松子.大家就能轻松的享受大自然的美食了.

人称松籽仁为“长生果”。

开口松子的生产过程虽然比较简单，但对原料的挑选却有严格规定，严禁使用发霉变质和颗粒不饱满的松子。正规厂家生产开口松子大多数采用东北林区的优质红松子，原料经过机器筛选后，首先要用清水浸泡和打磨。松子在打磨时，不允许加入滑石粉等任何添加剂，打磨后的松子要求表面干净光滑。加工开口松子最关键的环节就是高温蒸煮，蒸煮时要求温度控制在100度左右，蒸煮时间30分钟以上，经过高温蒸煮的松子在杀灭细菌的同时，表皮不使用任何添加剂就会自然变软、开口。经过这样处理后的松子还要经过炒制和严格筛选，剔除颗粒小或没有开口的松子，经过检验合格包装出厂。

粒小发暗的松子属劣等品，经加工后和优质的东北松子外表没什么区别，一般消费者根本分辨不出来。劣质松子加工的全过程：工人先将纯碱和粒小发暗的劣等松子一起搅拌，随后掺入少量质量好的松子，使两种松子变成同种颜色；然后将松子浸泡一小时后捞出用水冲洗，此时经过纯碱浸泡的松子表面变得光滑。随后，工人加入滑石粉，经过十多分钟炒制，松子就开裂了。趁着松子开裂，工人又迅速加入焦亚硫酸钠粉末，这样可以使开了口的松子颜色更白、更好看一些。再过半个多小时，调制香料给松子调味。最后进行晾晒，包装。

开口松子的鉴别：

首先从价格上来说劣质的开口松子要比正规厂家的开口松子便宜甚至便宜一半以上。因为现在很多小作坊烤制的开口松子，为了降低成本都是用一些劣质松子，不仅粒小，而且有的已经发霉变质，但经过几道特殊工序处理后就会完全不一样了。通过特殊加工的松子大都吃起来口感发涩，是因为在加工过程中加入了纯碱，因为这样加工之后表面会变得光滑，为了让松子看起来仁更白颜色明亮，还会加入一种亚硫酸钠粉末。松子开口之后的润色抛光往往需要加入一些油脂，吃过这种松子往往会在手上留下油迹，为了节约成本，小作坊一般都会用回收的废油来给松子抛光。由于这样加工的松子各种成本都很低，自然也卖不上高价。越是外表光亮的松子越是便宜，因为带亮光的开口松子都是烤的，而原味松子是炒的，而且开口松子虽然吃起来方便，但不一定个个都有仁，而且大小不均；炒的原味松子就不一样了，虽然看着难看，但都是货真价实真正的纯天然绿色食品。

其实从外观上就很容易看，正规厂家生产的开口松子从表面上看颗粒均匀，开口不均匀，这是因为不使用任何添加剂经炒制让其自然开裂豁口，故开口并不均匀，而且正规厂家选料优质，且加工前还规定须采用机器筛选，故颗粒均匀饱满；而非正规厂家生产的开口松子从颗粒看不均匀，但开口均匀且长，因为不法厂商为了降低成本，常常在加工时将大量劣质或变质的松子掺入，故颗粒大小不一。从口感上看，正规厂家生产的优质的开口松子吃起来有清香味，非正规厂家生产的劣质的开口松子吃起来发涩，有异味。

总结起来要选购真正绿色天然优质营养的开口松子就是不要表面光滑，颜色明亮仁白的，而是要挑表面颗粒均匀但开口不均匀的！仁看起来有些黄的这才是真正没有用化学原料处理过的好松子。

特别提醒：

尽量避免选购那些表面光滑颜色光鲜且口感较重的松子，因为个别企业为了掩盖其原料不好往往添加各种香精从而加重口味让你吃不出来，所以我们在采购的时候，尽量避免采购那些口感较重的松子。另外，也不要贪图便宜，因为我们买的是食品是要吃到肚子里的东西，不能为了图便宜而危害我们的健康。我们买回来的散装的松子也尽量放在密封的容器里，不要长时间暴露在空气中，避免油脂氧化带来我们所说的哈喇味，有哈喇味就表明这个油脂已经变质了，吃了以后，对人体是有一定伤害的。

另外，需要注意的是，开口松子的加工方式基本上可以分为两种：一种是物理方式（机械式）开口，表面不光滑的，开口不均匀的，这是没有添加过化学药剂处理的；另外一种就是化学法开口，通常就是油炸出来的，所以表面很光滑，而且最重要的一点是吃起来很油腻，这是第一感觉，对人体的危害，就不得而知了。吃松子，还是吃第一种方式加工的最好！

